Яблоки (кулинария)

Татьяна Собовай

SHOUT
SHARE
IT

- Собовай Татьяна
  -
  - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
  - САЛАТЫ, БУТЕРБРОДЫ, ГРЕНКИ
    -
    - "САЛАТ ГОРОХОВЫЙ С ЯБЛОКАМИ"
    - "САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА С ЯБЛОКАМИ"
    - "САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С ЯБЛОКАМИ"
    - "САЛАТ ИЗ СЫРА С ЯБЛОКАМИ"
    - "САЛАТ ИЗ ТЕРТЫХ КАБАЧКОВ С ЯБЛОКАМИ"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И МОРКОВИ — 1"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И МОРКОВИ — 2"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И ПОМИДОРОВ"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И СВЕЖИХ ЯГОД"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И СЕЛЬДЕРЕЯ — 1"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И СЕЛЬДЕРЕЯ — 2"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С СЕЛЬДЕРЕЕМ — 3"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И СЫРОЙ СВЕКЛЫ"
    -
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И ТЫКВЫ"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С ОРЕХАМИ"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С СЕЛЬДЕРЕМ И КАРТОФЕЛЕМ"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С РЕДЬКОЙ И МОРКОВЬЮ"
    - "САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С ЦИКОРИЕМ"
    - "САЛАТ "ЛЕГКИЙ""
    - "ЯБЛОЧНАЯ ПЕНА"
    - "БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА С ТВОРОГОМ, УКРОПОМ И ДЖЕМОМ"
    - "БУТЕРБРОДЫ С ЯБЛОКАМИ"
    - "БУТЕРБРОДЫ С ЯБЛОЧНОЙ МАССОЙ"
    - "БУТЕРБРОД С ЯБЛОЧНОЙ МАССОЙ — 5"
    - "ГРЕНКИ С ЯБЛОКАМИ"
  - ПЕРВЫЕ БЛЮДА
    -
    - "БОРЩ КИЕВСКИЙ С ЯБЛОКАМИ"
    - "БОРЩ СЕЛЯНСКИЙ С ЯБЛОКАМИ"
    - "БОРЩ ЧЕРНИГОВСКИЙ С ЯБЛОКАМИ"
    - "ОКРОШКА С ЯБЛОКАМИ"
    - "СУП ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С ЯБЛОКАМИ" (завтрак)

- "СУП ИЗ ЯБЛОК НА МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКЕ"
- "СУП ИЗ ЯБЛОК ОСТРЫЙ"
- "СУП ИЗ ЯБЛОК С МАКАРОНАМИ"
- "СУП-ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК"
- "СУП ХОЛОДНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ"
- "СУП ЯБЛОЧНЫЙ"
- "ХЛЕБНЫЙ СУП С ЯБЛОКАМИ"

○ ВАРЕНИКИ, ЗАПЕКАНКИ, КАШИ, ОЛАДЬИ, ОМЛЕТЫ и пр

-
- "ВАРЕНИКИ С БРУСНИКОЙ И ЯБЛОКАМИ ПО-УРАЛЬСКИ"
- "ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ"
- "ГАЛУШКИ ЯБЛОЧНЫЕ"
- "ЗАПЕКАНКА С ЯБЛОКАМИ — 1"
- "ЗАПЕКАНКА С ЯБЛОКАМИ — 2"
- "КАША РИСОВАЯ С ЯБЛОКАМИ"
- "КАША РИСОВО-ЯБЛОЧНАЯ"
- "КАША ЯБЛОЧНАЯ"
- "КОТЛЕТЫ КАПУСТНЫЕ С ЯБЛОКАМИ"
- "КОТЛЕТЫ ЯБЛОЧНО-МОРКОВНЫЕ ЗАПЕЧЕНЫЕ"
- "МОРКОВНО-ЯБЛОЧНЫЕ КОТЛЕТЫ"
- "БЛИНЧИКИ ИЗ ЯБЛОК"
- "СОЛОЖЕНИКИ ЯБЛОЧНЫЕ"
- "ОЛАДЬИ ЯБЛОЧНЫЕ — 1"
- "ОЛАДЬИ ЯБЛОЧНЫЕ — 2"
- "ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ — 1"
- "ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ — 2"
- "ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ И МОРКОВЬЮ"
- "ЯИЧНИЦА С ЯБЛОКАМИ"
- "ОВОЩНОЙ ПЛОВ С ЯБЛОКАМИ"
- "ОТБИВНЫЕ С ЯБЛОКАМИ ПОД МЕДОМ"
- "ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЯБЛОК"
- "СВЕКЛА, ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ, РИСОМ И ИЗЮМОМ"
- "ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ, ЖАРЕННЫЕ — 1"
- "ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ, ЖЕРЕННЫЕ — 2"
- "ЯБЛОКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ"
- "ЯБЛОКИ ФАРШИРОВАННЫЕ — 1"
- "ЯБЛОКИ ФАРШИРОВАННЫЕ — 2"

○ ПИРОЖНЫЕ, ПЕЧЕНЬЕ, ПИРОГИ и пр

-
- "ЯБЛОКИ В ПЛАТОЧКЕ"

- "ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ"
- "ЯБЛОКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ"
- "ЯБЛОКИ В СЛОЙКЕ"
- "БИСКВИТ С ЯБЛОКАМИ"
- "ПИРОЖНОЕ "ЯБЛОЧКО""
- "ЯБЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ"
- "ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК"
- "ПЕЧЕНЬЕ СТАРОГО ГОДА"
- "ЯБЛОЧНЫЕ ЛЕПЕШКИ"
- "БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ"
- "ПИРОГ "БОЯРСКАЯ ШАПКА""
- "ПИРОГ ВОЗДУШНЫЙ С ЯБЛОКАМИ — 1"
- "ПИРОГ ВОЗДУШНЫЙ С ЯБЛОКАМИ — 2"
- "ПИРОГ ВОЗДУШНЫЙ С ЯБЛОКАМИ — 3"
- "ПИРОГ ОСОБЫЙ С ЯБЛОКАМИ"
- "ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ С ЯБЛОКАМИ"
- "ПИРОГ РАССЫПЧАТЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ "ПРАЗДНИЧНЫЙ""
- "ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 1"
- "ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 2"
- "ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 3"
- "ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 4"
- "ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 5"
- "ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 6"
- "ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 7"
- "ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 8"
- "ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 9"
- "ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ ПО-АМЕРИКАНСКИ"
- "РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ"
- "СУХАРНЫЙ ПИРОГ"
- "ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ — 1"
- "ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ — 2"
- "ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ — 3"
- "ЯБЛОЧНЫЕ ПИРОЖКИ"
- "БОЛЬШАЯ ШАРЛОТКА"
- "ШАРЛОТКА"
- "ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА"
- "ТОРТ "БЫСТРЫЙ""
- "ТОРТ С БЕЛОЙ ГЛАЗУРЬЮ"
- "ТОРТ ЯБЛОЧНЫЙ"

○ НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ, ПИРОЖКОВ, РУЛЕТОВ, ВАТРУШЕК, БЛИНЧИКОВ

-
- "МАРМЕЛАД ЯБЛОЧНЫЙ"

- "НАЧИНКА С ЯБЛОКАМИ"
- "ФАРШ ИЗ ЯБЛОК"

- ЖЕЛЕ, СУФЛЕ, ПАРФЕ, САМБУК и пр
  -
  - "ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНОЕ"
  - "ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК БЕЗ ЖЕЛАТИНА"
  - "ЖЕЛЕ ИЗ НЕДОЗРЕЛЫХ ЯБЛОК"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ — 1"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ — 2"
  - "МУСС ЯБЛОЧНЫЙ"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ МУСС С БИСКВИТНОЙ МУКОЙ"
  - "МУСС ИЗ ЯБЛОК СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ"
  - "СУФЛЕ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК"
  - "СУФЛЕ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК"
  - "СУФЛЕ ИЗ ЯБЛОК"
  - "ПАРФЕ ЯБЛОЧНОЕ"
  - "ПАРФЕ ИЗ ЯБЛОЧНОГО СОКА"
  - "ПУДИНГ ИЗ ЯБЛОК И КАБАЧКОВ"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ — 1"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ — 2"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ С ОРЕХАМИ"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ ХОЛОДНЫЙ ПУДИНГ"
  - "САМБУК ИЗ ЯБЛОК — 1"
  - "САМБУК ИЗ ЯБЛОК — 2"
  - "САМБУК ИЗ ЯБЛОК — 3"
  - "ДЕСЕРТ ИЗ ЯБЛОК"
  - "ТУШЕНЫЕ ЯБЛОКИ"
  - "ЯБЛОКИ"
  - "ЯБЛОКИ ИЛИ ГРУШИ СО СЛИВКАМИ"
  - "ЯБЛОКИ В СМЕТАНЕ"
  - "ЯБЛОКИ С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ"
  - "ЯБЛОКИ С ОРЕХАМИ"
  - "ЯБЛОКИ С РЯБИНОЙ"
- КРЕМЫ, КОНФЕТЫ, ЗЕФИР и пр
  -
  - "ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ ПЛОМБИР"
  - "КОНФЕТЫ ИЗ ЯБЛОК"
  - "ЯБЛОЧНАЯ СМОКВА"
  - "ПАТ ЯБЛОЧНЫЙ С ВАНИЛЬЮ"
  - "ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ"
  - "ЗЕФИР ИЗ ЯБЛОК"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ ЗЕФИР — 1"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ ЗЕФИР — 2"

- "ЯБЛОЧНЫЙ ЗЕФИР СО СЛИВКАМИ"
- НАПИТКИ ИЗ ЯБЛОК
  -
  - "КРЮШОН ИЗ ЯБЛОК"
  - "ЯБЛОЧНАЯ ВОДА"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ КВАС — СИДР"
  - "ЯБЛОЧНО-МЕДОВЫЙ НАПИТОК"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ ЧАЙ ИЗ НЕДОЗРЕЛЫХ ЯБЛОК"
  - "ЯБЛОЧНЫЙ ШЕРБЕТ"
- ЗАГОТОВКИ ИЗ ЯБЛОК, АЙВЫ И ГРУШ
  -
    -
    - "АЙВА В СОБСТВЕННОМ СОКУ"
    - "ПОВИДЛО ИЗ АЙВЫ"
  - КОМПОТЫ
    -
    - "КОМПОТ ИЗ ФАРШИРОВАННЫХ ГРУШ"
  - ВАРЕНЬЕ
    -
    - "ВАРЕНЬЕ"
    - "ВАРЕНЬЕ-ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК"
    - "ВАРЕНЬЕ ИЗ КИТАЙСКИХ ЯБЛОЧЕК"
  - ДЖЕМ
    -
    - "ЯБЛОЧНЫЙ ДЖЕМ — 1"
    - "ЯБЛОЧНЫЙ ДЖЕМ — 2"
    - "КОНФИТЮР ИЗ НЕДОЗРЕЛЫХ ЯБЛОК"
  - ПОВИДЛО
  - МАРМЕЛАД
  - ЦУКАТЫ
    -
    - "ЦУКАТЫ ИЗ ЯБЛОК — 1"
    - "ЦУКАТЫ ИЗ ЯБЛОК — 2"
    - "ЦУКАТЫ ИЗ КИТАЙСКИХ ЯБЛОК"
  - ЯБЛОЧНЫЙ СОК
    - "ИЗВЛЕЧЕНИЕ СОКА САХАРОМ"
    - "ИЗВЛЕЧЕНИЕ СОКА ПРЕССОВАНИЕМ"
  - ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ
    -
    - "ЯБЛОКИ"
  - ЯБЛОЧНЫЙ СЫР
  - СОУСА, ПРИПРАВЫ
    - "СОУС ИЗ ЯБЛОЧНОГО ПЮРЕ С ХРЕНОМ"
    - "СОУС ЯБЛОЧНЫЙ — 1"

        - "СОУС ЯБЛОЧНЫЙ — 2"
        - "ЯБЛОЧНАЯ ПРИПРАВА"
    - ЯБЛОЧНАЯ ПАСТИЛА
        -
        - "ПАСТИЛА ИЗ ЯБЛОК"
    - МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ
        -
        - "АНТОНОВКА — МОЧЕНАЯ"
        - "КИСЛЫЕ МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ"
        - "ЯБЛОКИ МОЧЕНЫЕ"
    - МАРИНОВАННЫЕ ЯБЛОКИ
        -
        - "ЯБЛОКИ И ГРУШИ МАРИНОВАННЫЕ"
    - ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС
        -
        - "ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС — 1"
        - "ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС — 2"
        - "ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС — 3"
        - "ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС — 4"
        - "УКСУС ЯБЛОЧНЫЙ ИЗ НЕДОЗРЕЛЫХ ЯБЛОК"
    - ЯБЛОЧНЫЙ КВАС (СИДР)
        -
        - "АНГЛИЙСКИЙ СИДР"
        - "ЯБЛОЧНЫЙ СИДР"
- ЯБЛОКИ В КОСМЕТИКЕ
    -
    - ЯБЛОЧНО-МОРКОВНАЯ МАСКА
    - ЯБЛОЧНО-БЕЛКОВАЯ МАСКА
    - МАСКА ИЗ БЕЛКА И ЯБЛОЧНОГО СОКА
    - МАСКА ИЗ ЯБЛОЧНОГО СОКА И МОЛОКА
    - ЯБЛОЧНАЯ МАСКА ИЗ СОКА С ГЛИЦЕРИНОМ
    - МАСКА ИЗ ЯБЛОЧНОГО СОКА
    - ЯБЛОЧНО-МЕДОВАЯ МАСКА
    - ЯБЛОЧНО-МАСЛЯНАЯ МАСКА

Собовай Татьяна
Яблоки (кулинария)

На рынках, в овощных магазинах, прямо на улицах — всюду продают румяные, краснобокие, ароматные яблоки. Многие горожане проходят мимо, даже не взглянув на чудесный дар природы. И совершенно напрасно.

Яблоки служат человеку с незапамятных времен. Ученые полагают, что разводить их впервые стали в Малой Азии, откуда они распространились в Палестину и Сирию, а затем — Элладу (Древнюю Грецию) и Рим. Благодаря грекам и римлянам яблоня быстро завоевала территорию Европы.

На Руси яблоки стали разводить в период расцвета Древнего Киева. Известно, что при Ярославе Мудром на территории Киево-Печерской лавры был заложен большой яблоневый сад. А в XIV веке яблоневые сады уже встречались в Московском государстве.

Вкус яблок зависит от количества в них фруктозы, органических кислот, дубильных веществ и эфирных масел. И хотя калорийность яблок невелика, они очень полезны для организма, так как содержат клетчатку, много пектина и минеральных солей, а также фитонциды. Из плодов готовят компоты, пюре, мармелад, варенье, повидло, пастилу, уксус, сидр, вино. Народы Кавказа издревле использовали яблочный сок при желудочно-кишечных заболеваниях.

Яблоки очень полезны при сердечно-сосудистых заболеваниях. Незначительная калорийность является особенно ценным качеством для диеты при избыточном весе. К сожалению, сейчас многие страдают этим опасным недугом. В случае ожирения врачи рекомендуют один-два раза в неделю делать разгрузочные яблочные дни. Употреблять ежедневно яблоки советуют работникам умственного труда, студентам, тем, кто ведет малоподвижный образ жизни. Яблоки следует употреблять при атеросклерозе и гипертонической болезни. Яблочная диета приводит к понижению кровяного давления и уменьшению головных болей, головокружения.

Яблоки полезны и при малокровии. Сырые, печеные и вареные плоды употребляют при отеках. Длительное употребление яблочных отваров очень полезно для больных подагрой и мочекаменной болезнью. Чай из яблочной кожуры пьют как легкое снотворное, как успокаивающее, а также при нервном перевозбуждении. В народной медицине при простуде и охриплости советуют пользоваться настоем или густым отваром

из сушенных яблоневых листьев (1:10). Для вкуса можно добавить немного сахара. Пьют его теплым по полстакана через 1.5–2 часа.

Куски сырых яблок или кашицу (свежую) прикладывают к коже при ожогах, обморожениях и долго незаживающих ранах. Для заживления ссадин, трещин на губах применяют мазь, приготовленную из протертых яблок и сливочного масла.

Так что не случайно яблоня — одна из древнейших плодовых пород занимает среди садовых насаждений по площади первое место в умеренных широтах земного шара.

К.Дудко

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Во избежание потемнения очищенных и нарезанных яблок их помещают в холодную, слегка подсоленную воду.

В кастрюлях, чайниках, потемневших изнутри, проварите кожуру яблок они приобретут утраченный блеск, избавятся от накипи.

Чтобы печеные яблоки не потрескались и не прилипали к сковороде, их надо наколоть в нескольких местах, а в сковороду налить немного воды.

Яблоки кислых сортов не держите в духовке долго — они превратятся в пюре.

Кислые яблоки легко развариваются, а сладкие при варке хорошо сохраняют свою форму.

Для того чтобы снять кожуру (кожицу), яблоки опустить на 3–5 сек. в кипяток, а затем переложить в холодную воду.

Яблоки сохраняют крепость и свежесть, если их потереть тряпочкой, смоченной глицерином.

Свежие яблоки хорошо сохраняются, если их засыпать чистыми древесными опилками, стружкой, сухим песком, завернутыми в бумагу.

Оптимальная температура хранения яблок 0-+3 °С.

В яблоках средней полосы больше витамина С, чем в южных; наиболее богаты этим витамином Титовка и Антоновка.

Сморщенные яблоки приобретают свой первоначальный вид, если их положить на несколько часов в холодную воду.

Для того чтобы сушеные яблоки были более светлыми, необходимо перед сушкой дольки нарезанных яблок положить на 2–3 мин в подсоленную воду.

Яблоки, созревшие на солнечной стороне, содержат больше витаминов, чем яблоки, находящиеся в тени.

Яблочный сок, выпитый натощак, улучшает состояние кожи, обогащает организм минеральными веществами.

Ванна с добавлением яблочного уксуса снимает боль при солнечных ожогах.

Если от работы на кухне руки окрасились — потрите их яблочной кожурой.

САЛАТЫ, БУТЕРБРОДЫ, ГРЕНКИ

Салат гороховый с яблоками. Салат из репчатого лука и яблок. Салат из сладкого перца с яблоками. Салат из сыра с яблоками. Салат из тертых кабачков с яблоками. Салат из яблок. Салат из яблок и моркови. Салат из яблок и помидоров. Салат из яблок и свежих ягод. Салат из яблок и сельдерея. Салат из яблок и сырой свеклы. Салат из яблок и тыквы. Салат из яблок с зеленым луком. Салат из яблок с орехами. Салат из яблок с редькой и морковью. Салат из яблок с сельдереем и картофелем. Салат из яблок с цикорием. Салат "Легкий". Яблочная пена. Бутербродная паста с творогом, укропом и джемом. Бутерброды с яблоками. Бутерброды с яблочной массой. Гренки с яблоками.

"САЛАТ ГОРОХОВЫЙ С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
яблоки — 300 гр. (2–3 шт.)
морковь — 500 гр. (4–5 шт.)
горох — 200 гр. (неполный стакан)
сметана или майонез — 250 гр.

Отваренный горох соединяют с очищенными, нарезанными кубиками яблоками и варенной морковью, солят по вкусу и заправляют сметаной или майонезом.

"САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
яблоки — 3–4 шт.
лук репчатый — 2 шт.
соус сметанный или майонез — 0.5 стакана
зелень

Лук нарезать тонкими кольцами, яблоки (с кожурой) натереть на крупной терке или нарезать соломкой. Все продукты быстро перемешать, чтобы яблоки не потемнели, заправить соусом, положить в салатницу, посыпать мелко нарезанной зеленью.

"САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
яблоки — 2 шт.
перец сладкий — 300 гр.
лук репчатый — 1 шт.
чеснок — 1 долька
соус из раст. масла — 2 столовые ложки
томат пюре
петрушка
укроп

Взять зеленые стручки перца, вынуть сердцевину, затем стручки залить кипятком, остудить и нарезать брусочками. Яблоки очистить от кожуры, натереть на крупной терке, смешать с перцем и залить соусом из растительного масла, к которому добавлены томатное пюре и мелко нарезанный лук и чеснок. Выложить в салатницу и посыпать зеленью петрушки, укропа.

"САЛАТ ИЗ СЫРА С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
яблоки — 200 гр.
сыр — 200 гр.
сельдерей — 100 гр.
соус из растит. масла — 4 столовые ложки
зелень

Очистить и нарезать яблоки, сельдерей, отваренный в соленой воде. Сыр нарезать мелкими кубиками. Смешать, заправить соусом, приготовленным из растительного масла, в которое добавить немного столового уксуса или вина. Выложив в салатницу, посыпать зеленью, украсить ломтиками яблок.

"САЛАТ ИЗ ТЕРТЫХ КАБАЧКОВ С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
яблоко большое — 1 шт.
кабачки — 150 гр.
огурец маринованный — 1 шт.
лук репчатый — 1 шт.
укроп — 1 пучок
сахар — 1 столовая ложка
майонез

Кабачки очистить и натереть на крупной терке, добавить крупно наструганное на терке яблоко и мелко нарезанные маринованный (или соленый) огурец, луковицу, зелень укропа.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК"

Компоненты:
яблоки кисло-сладкие — 6 шт.
вода — 3 стакана
сахар — 1 стакан
гвоздика — 5 шт.
перец — 5 шт.
кислота лимонная
корица
соль

Яблоки очистить, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и варить 1–3 мин в подслащенной и подкисленной воде с пряностями. Яблоки вынуть, положить в банку, отвар поварить, охладить и залить им яблоки, выдержать сутки.

Яблочный салат подается к горячей и холодной птице, телятине, кролику.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И МОРКОВИ — 1"

Компоненты:
яблоки — 200 гр.
морковь — 200 гр.
хрен — 20 гр.
кислота лимонная
сахар
соль

Очищенную морковь и яблоки натереть на крупной терке. Хрен — на мелкой. Добавить соль, сахар, лимонную кислоту, перемешать и выложить в салатницу. Украсить морковью.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И МОРКОВИ — 2"

Большую морковь натрите на мелкой терке. Из яблока вырежьте сердцевину, натрите на крупной терке. Сложите все в салатник, добавьте сахар и соль по вкусу, перемешайте и залейте сметаной.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И ПОМИДОРОВ"

Компоненты:
яблоки — 100 гр.
помидоры — 100 гр.
огурцы — 50 гр.
орехи грецкие — 20 гр.
лимон — 0.5 шт.
мёд

Яблоки вместе с кожицей нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке, побрызгать лимонным соком и подсластить по вкусу медом, добавить помидоры, нарезанные небольшими кусками.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И СВЕЖИХ ЯГОД"

Компоненты:
яблоки кисло-сладкие — 2 шт.
груши — 2 шт.
вишни — 1 стакан
сливы — 1 стакан
сахар — 1 стакан
ликер — 1 рюмка

Яблоки, груши, сливы очистить (сливы погрузить в кипяток, чтобы потрескалась кожица). Удалить сердцевины и косточки. Яблоки и груши отварить в сладкой воде. Выложить их вместе с вишнями в стеклянную посуду слоями, пересыпая сахаром, и поставить на 12 ч в холодное место.

Перед подачей на стол салат полить ликером.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И СЕЛЬДЕРЕЯ — 1"

Компоненты:
яблоки кисло-сладкие — 2 шт.
сельдерей корень — 1 шт.
хрен — 1 столовая ложка
сметана — 3 столовые ложки
сахар
соль
зелень

Очищенные корень сельдерея и яблоки натереть на крупной терке, добавить хрен, соль, сахар, заправить сметаной и украсить зеленью.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И СЕЛЬДЕРЕЯ — 2"

Компоненты:
яблоки кислые — 4 шт.
сельдерей — 1 шт.
лук репчатый — 1 шт.
соус сметанный — 0.5 стакана
зелень

Кислые яблоки и сельдерей очистить и натереть на крупной овощной терке. Луковицу натереть на мелкой терке. Все перемешать и залить сметанным соусом. Выложить в салатницу и посыпать зеленью.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С СЕЛЬДЕРЕЕМ — 3"

Яблоки и корень сельдерея мелко нарезать, добавить тонкие ломтики бананов, толченые орехи и полить майонезом, смешанным со сливками и лимонным соком.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И СЫРОЙ СВЕКЛЫ"

Компоненты:
яблоки — 2 шт.
свекла — 2 шт.
чеснок — 4 дольки
майонез — 4 столовые ложки

Смешать натертые на крупной терке яблоки и сырую свеклу, добавить соль, рубленый чеснок, полить майонезом и украсить веточкой петрушки.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК И ТЫКВЫ"

Компоненты:
яблоки — 200 гр.
тыква — 200 гр.
хрен — 20 гр.
морковь
кислота лимонная
сахар

Тыкву и яблоки очистить и натереть на крупной терке, хрен — на мелкой. Добавить сахар, лимонную кислоту, перемешать. Выложить в салатницу и украсить тертой морковью.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ"

Компоненты:
яблоки — 2 шт.
лук зеленый — 200 гр.
масло растительное — 2–3 столовые ложки
эстрагон
сахар
соль

Вымытый лук обсушить, нарезать кусочками длиной около сантиметра. Вымытые яблоки (лучше кислые сорта) нарезать соломкой. Все смешать, полить растительным маслом, добавить соль и сахар. Выложить в салатницу и посыпать мелко нарезанной зеленью эстрагона. Вместо яблок можно использовать сливы.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С ОРЕХАМИ"

Компоненты:
яблоки — 300 гр.
сыр — 100 гр.
орехи — 100 гр.
соус сметанный — 0.5 стакана

Очищенные от кожуры яблоки и сыр натереть на крупной терке и заправить соусом, приготовленным из сметаны, в который добавить немного сахара и фруктового сока. Посыпать любыми размельченными орехами.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С СЕЛЬДЕРЕМ И КАРТОФЕЛЕМ"

Компоненты:
яблоки — 2 шт.
сельдерей корень — 2 шт.
картофель или — 2 шт.
огурец свежий — 2 шт.
помидоры — 2 шт.
или
вишни свежие — 0.5 стакана
майонез — 100 гр.
соль

Сельдерей нашинковать соломкой. Яблоки без кожицы и семян, вареный картофель или огурцы нарезать ломтиками. Все смешать, посолить, залить майонезом и выложить в салатницу, украсив зеленью сельдерея, ломтиками яблок, кусочками свежих помидоров или вишнями.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С РЕДЬКОЙ И МОРКОВЬЮ"

Компоненты:
яблоки — 2 шт.
морковь средняя — 2 шт.
редька небольшая — 2 шт.
чеснок — 6–7 зубчиков
сок лимона — 0.5 шт.
цедра лимона
соль

Редьку и морковь тщательно вымыть щеткой, очистить и натереть на мелкой терке. Очистить яблоки, натереть на терке и смешать с овощами. Массу равномерно перемешать. Добавить растертый со свежей лимонной цедрой чеснок, влить лимонный сок. Вновь перемешать, чуть-чуть посолить.

"САЛАТ ИЗ ЯБЛОК С ЦИКОРИЕМ"

Мелко нарезанные стебли цикория смешать с нарезанными кружочками яблоками, полить лимонным соком, растительным маслом, сметаной, посолить и приправить горчицей. Выложить в салатник и украсить восьмушками сваренных вкутую яиц.

"САЛАТ "ЛЕГКИЙ""

Компоненты:
яблоко — 1 шт.
перец сладкий — 1 шт.
помидор — 2 шт.
лимон — 0.5 шт.
или
кислота лимонная
сметана или майонез

Порезать все составляющие кубиками, кроме лимона. Положить в салатницу и перемешать. Выжать в салат половину лимона или залить разведенной в 2 ст. ложках воды щепоткой лимонной кислоты, заправить сметаной. И кушать. Еще вкусно перчику подсыпать.

"ЯБЛОЧНАЯ ПЕНА"

Компоненты:
яблоки — 500 гр.
сливки — 0.5 стакана
хрен — 1 столовая ложка
горчица — 1 чайная ложка
сахар
соль

Вымытые яблоки запечь в духовке до мягкости, протереть через дуршлаг, добавить горчицу, хрен, сахар, соль (на кончике ножа) и взбить до образования пены. Выложить в салатницу.

Вместо свежих яблоке можно взять консервированное яблочное пюре.

"БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА С ТВОРОГОМ, УКРОПОМ И ДЖЕМОМ"

Компоненты:
яблоко — 1 шт.
масло сливочное — 50 гр.
сыр плавленый — 50 гр.
творог нежирный — 4 столовые ложки
укроп рубленный — 2 столовые ложки

В смесь масла, сыра и творога добавить укроп, натертое на мелкой терке яблоко и взбить пасту.

"БУТЕРБРОДЫ С ЯБЛОКАМИ"

Поджаренные круглые ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить отваренные в сахарном сиропе и охлажденные кружочки яблок (без сердцевины), в середину их чайной ложкой положить какой-либо цветной джем.

"БУТЕРБРОДЫ С ЯБЛОЧНОЙ МАССОЙ"

Компоненты:
хлеб белый
хлеб черный
МАССА 1:
яблоки — 2 шт.
хрен — 100 гр.
сахар
соль
МАССА 2:
яблоки — 2 шт.
лимон — 1 шт.
творог — 250 гр.
масло сливочное — 10 гр.
сметана — 150 гр.
сахар — 15 гр.
МАССА 3:
яблоки — 2 шт.
творог — 50 гр.
мед — 2 столовые ложки
МАССА 4:
сало свежее — 100 гр.
яблоки — 200 гр.
сахар
соль

Белый или черный хлеб нарезать ломтиками не толще 1 см. и смазать яблочной массой — слой должен быть почти такой же толщины

Яблочная масса — с хреном. Масло растереть до получения пышной массы, добавить измельченные на мелкой терке яблоки, хрен, сахар и соль. Это для черного хлеба

Яблочная масса — с творогом. Творог с сахаром и сметаной взбить, добавить измельченные на терке яблоки, сок и натертую цедру лимона, масло.

Яблочная масса — с медом. Свежий некислый творог хорошо растереть с медом добавить натертое яблоко. Массу накладывают на сдобную булку с маслом.

Яблочная масса — с жиром. Растопить сало, протушить в нем очищенные яблоки, пока они станут мягкими, заправить солью и сахаром.

"БУТЕРБРОД С ЯБЛОЧНОЙ МАССОЙ — 5"

Ломтики батона смазать маслом, положить масляной стороной на сковородку, сверху натереть яблоко, посыпать сахаром и корицей. Под крышкой на слабом огне минут 5 (чтобы яблочная смесь стала горячей).

"ГРЕНКИ С ЯБЛОКАМИ"

Срезав корку, нарежьте батон тонкими ломтиками и обжаривайте в сливочном масле на сковороде. Перевернув гренок, смажьте его сметаной, потом положите на него яблочного конфитюра или тушеных яблок и еще чайную ложку сметаны сверху. Закройте сковородку крышкой и минут пять обжарьте гренок с другой стороны. Погасив огонь, подержите гренки под крышкой еще несколько минут.

Если же вы хотите, чтобы гренки хрустели, готовьте их без сметаны.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Борщ киевский с яблоками. Борщ селянский с яблоками. Борщ черниговский с яблоками. Окрошка с яблоками. Суп из овсяных хлопьев с яблоками. (завтрак) Суп из яблок на молочной сыворотке. Суп из яблок острый. Суп из яблок с макаронами. Суп-пюре из яблок. Суп холодный яблочный. Суп яблочный. Хлебный суп с яблоками.

"БОРЩ КИЕВСКИЙ С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
говядина — 400 гр.
баранина (грудинка) — 100 гр.
капуста — 300 гр.
картофель — 250 гр.
сметана — 50 гр.
фасоль — 40 гр.
сало свиное топленое — 20 гр.
шпик — 20 гр.
яблоки — 2 шт.
свекла — 2 шт.
морковь — 1 шт.
лук репчатый — 1–2 шт.
квас свекольный — 2 стакана
сахар — 1 столовая ложка
томат-пюре — 2 столовые ложки
сельдерей
петрушка
КВАС СВЕКОЛЬНЫЙ:
свекла — 300 гр.
вода — 2 литра
сахар — 1 стакан
дрожжи — 15 гр.

Свекольный квас. Свеклу мелко нарезать и варить 1 ч, отвар процедить, добавить сахар, остудить, положить дрожжи и дать постоять сутки в теплом месте. Затем разлить по бутылкам и поставить на холод.

Говядину залить свекольным квасом, водой и варить на умеренном огне. За 30–40 мин до готовности положить морковь, петрушку и репчатый лук.

Свеклу, нарезанную соломкой, тушить с мелко нарубленной бараниной и томатом-пюре. В кипящий бульон опустить нашинкованную капусту, нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности. Добавить сваренную фасоль, спассерованные коренья и репчатый лук, свеклу, тушенную с бараниной, квас, сахар, шпик, толченый с сырым репчатым луком и зеленью петрушки, нарезанные яблоки, перец душистый и варить до готовности. В конце варки добавить лавровый лист.

При подаче заправить борщ сметаной и посыпать зеленью.

"БОРЩ СЕЛЯНСКИЙ С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
баранина — 400 гр.
капуста свежая — 400 гр.
фасоль — 100 гр.
сметана — 100 гр.
сало свиное топленое — 40 гр.
шпик — 40 гр.
картофель — 5 шт.
яблоки — 2 шт.
свекла — 1 шт.
морковь — 1 шт.
петрушка корень — 1 шт.
лук репчатый — 1 шт.
томат-пюре — 2 столовые ложки
квас свекольный — 2 стакана
специи

Свеклу нарезать соломкой и тушить с томатом-пюре и свекольным квасом. В кипящий мясной бульон положить капусту, нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности, затем добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, готовую фасоль и варить 15–20 мин. Добавить нарезанные яблоки, перец душистый, лавровый лист и заправить толченым шпиком.

При подаче заправить борщ сметаной.

"БОРЩ ЧЕРНИГОВСКИЙ С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
говядина — 400 гр.
картофель — 250 гр.
кабачки — 100 гр.
сметана — 50 гр.
сало свиное топленое — 40 гр.
помидоры — 3–4 шт.
яблоки — 3–4 шт.
свекла — 1–2 шт.
морковь — 1 шт.
томат-пюре — 2 столовые ложки
специи

Свеклу нарезать соломкой и тушить с томатом-пюре, фасоль сварить отдельно. В кипящий мясной бульон положить картофель, нарезанный дольками, шинкованную капусту и варить 15–20 мин, затем добавить вареную фасоль, тушеную свеклу, спассерованные коренья и лук, нарезанные дольками яблоки и свежие помидоры, специи и варить до готовности.

Готовый борщ заправить сметаной и посыпать зеленью.

"ОКРОШКА С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
яблоко — 1 шт.
огурцы свежие — 3 шт.
лук зеленый — 3 столовые ложки
укроп — 1 столовая ложка
редис — 10 шт.
сметана — 0.5 стакана
горчица — 0.5 чайной ложки
кефир или пахта — 1.5 литра
соль

Яблоки, огурцы и редис нашинкуйте соломкой, добавьте соль. горчицу, мелко нарезанные лук и укроп, залейте все холодной пахтой или кефиром и подайте со сметаной и кусочками льда.

"СУП ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С ЯБЛОКАМИ" (завтрак)

Компоненты:
яблоки — 2 шт.
хлопья овсяные — 8 столовых ложек
молоко — 500 мл.
вода — 500 мл.
сахар
корица
соль

Воду и пряности вскипятить, добавить овсяные хлопья и молоко. Суп снять с огня и, разливая на порции, положить в него сахар и натертые на крупной терке яблоки.

"СУП ИЗ ЯБЛОК НА МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКЕ"

Компоненты:
яблоки — 5 шт.
сыворотка молочная — 1 литр
вода — 1 литр
рис — 0.5 стакана

Промытый рис залить кипяченой соленой водой, довести до кипения и варить, закрыв крышкой, 15–20 мин. Затем добавить молочную сыворотку, яблоки нарезать кубиками. Доводят суп до кипения и подают в горячем виде.

"СУП ИЗ ЯБЛОК ОСТРЫЙ"

Компоненты:
яблоки — 500 гр.
вода — 2 стакана
маргарин — 1 столовая ложка
мука пшеничная — 1 столовая ложка
уксус — 1 столовая ложка
укроп — 1 пучок
сахар
соль

Кислые яблоки разрезать на кусочки и потушить в слегка подсоленной воде, в затем протереть через сито. Из маргарина и пшеничной муки сделать подболтку, хорошо перемешать её с кашицей из яблок, довести до кипения и добавить уксус, сахар и зелень укропа.

Очень хорошо подать к этому супу кубики поджаренного черного хлеба.

"СУП ИЗ ЯБЛОК С МАКАРОНАМИ"

Компоненты:
яблоки — 1 кг.
сахар — 150 гр.
макароны — 100 гр.
вода — 2 литра

Сладкие яблоки очистить от кожицы и сердцевины. Кожицу залить водой, варить до мягкости и процедить отвар. Если вода выкипела, добавить её до 2-х литров. Затем положить в отвар сахар и нарезанные яблоки, варить до мягкости и остудить. Макароны наломать кусочками, сварить в соленой воде до готовности и опустить в яблоневый суп, предварительно промыв.

При подаче суп заправить сметаной.

"СУП-ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК"

Компоненты:
яблоки — 500 гр.
хлеб белый — 200 гр.
сахар — 0.5 стакана
рис отварной — 2 столовые ложки
цедра лимона
корица

Яблоки, лучше всего антоновские, промыть, нарезать на части, удалить семена, положить в кастрюлю, добавить нарезанный белый хлеб (без корки), вареный рис, можно также положить цедру лимона или несколько кусочков корицы. После этого залить все 4 стаканами горячей водой, накрыть крышкой и варить, пока яблоки не разварятся. Затем снять кастрюлю с огня, вынуть цедру или кусочки корицы, все остальное протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, развести горячей водой до нормальной густоты и прокипятить.

"СУП ХОЛОДНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ"

Яблоки вымыть, разрезать на четыре части и удалить семенное гнездо. Положить в кастрюлю, долить немного воды, белого вина, лимонного сока, добавить сахар и корицу и потушить. Затем протереть через сито и охладить. Порционировать и каждую порцию гарнировать взбитыми сливками или безе и кубиками красного фруктового желе.

"СУП ЯБЛОЧНЫЙ"

Компоненты:
яблоки
бульон мясной
рис отварной
перец черный молотый
имбирь молотый

С бульона снять жир и довести его до кипения. Положить очищенные от кожицы и от семенного гнезда яблоки и варить на слабом огне до тех пор, пока яблоки не разварятся. Протереть через сито, приправить молотым имбирем и перцем. Довести до кипения, снять пену, несколько минут поварить и очень горячим подавать на стол вместе с отварным рисом.

"ХЛЕБНЫЙ СУП С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
яблоки кислые — 5 шт.
сухари ржаные — 200 гр.
вода — 1.5 литра
сахар — 1 стакан
сливки — 0.5 стакана
цедра лимона — 2 чайные ложки

Сухари замочить на несколько часов, а затем разварить с мелко нарезанными яблоками. Всю массу протереть через дуршлаг, добавить сахар, пряности, довести до кипения.

Подавать со взбитыми сливками.

ВАРЕНИКИ, ЗАПЕКАНКИ, КАШИ, ОЛАДЬИ, ОМЛЕТЫ и пр

Вареники с брусникой и яблоками по-уральски. Вареники с яблоками. Галушки яблочные. Запеканка с яблоками. Каша рисовая с яблоками. Каша рисово-яблочная. Каша яблочная. Котлеты капустные с яблоками. Котлеты яблочно-морковные запеченые. Морковно-яблочные котлеты. Блинчики из яблок. Оладьи яблочные. Сложеники яблочные. Омлет с яблоками. Омлет с яблоками и морковью. Яичница с яблоками. Овощной плов с яблоками. Отбивные с яблоками под мёдом. Пюре из картофеля и яблок. Свекла, фаршированная яблоками, рисом и изюмом. Яблоки в тесте, жаренные. Яблоки запеченные. Яблоки фаршированные.

"ВАРЕНИКИ С БРУСНИКОЙ И ЯБЛОКАМИ ПО-УРАЛЬСКИ"

Компоненты:
яблоки — 3 шт.
брусника — 2 стакана
яйца — 2 шт.
мука пшеничная — 500 гр.
сметана — 2 столовые ложки
сахар — 1 столовая ложка
соль

Перебрать бруснику и сложить в дуршлаг. Опустить его в кипящую воду на 2–3 мин. Затем приподнять, чтобы вода стекла. Яблоки натереть на терке, добавить сахар и перемешать с брусникой. Из муки, яиц и воды замесить пресное тесто, разделить его на кусочки, раскатать. На середину положить начинку, вылепить вареники и сварить их в подсоленной воде.

Подавать на стол со сметаной.

"ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ"

Яблоки шинкуют соломкой, заправляют сахаром, корицей и припускают на небольшом огне в течение 20 минут.

Полученную массу выкладывают на раскатанное тесто, которое готовится так же, как и для обыкновенных вареников, придают форму и отваривают до готовности.

Подавать такие вареники лучше с фруктовым соусом. Для этого фрукты смешивают с крахмалом, добавляют сливки и йогурт примерно в следующей пропорции: на 2 части фруктов с крахмалом требуется по 1 части сливок и йогурта. В зависимости от желаемого вкуса (немного слаще, кислее) соотношение можно изменить.

"ГАЛУШКИ ЯБЛОЧНЫЕ"

Компоненты:
яблоки — 8 шт.
яйца — 4 шт.
мука — 3 стакана
молоко — ¾ стакана
сахар — 1 столовая ложка
масло сливочное — 75 гр.
соль

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками, смешать с молоком, взбитыми и растертыми с сахаром яйцами, солью. Добавить постепенно муку, вымесить тесто. Чайной ложкой брать кусочки теста с яблочными дольками и опускать в кипящую, слегка подсоленную воду.

Подавать с растопленным сливочным маслом или сметаной.

"ЗАПЕКАНКА С ЯБЛОКАМИ — 1"

Компоненты:
яблоки недозрелые — 375–500 гр.
рис — 2 стакана
молоко — 5 стаканов
маргарин — 100 гр.
сахар — 75 гр.
яйца — 4 шт.
изюм — 100 гр.
орехи миндальные — 50 гр.
сахар ванильный — 1 пакетик
соль

Рис положить в кипящее молоко и сварить. Маргарин, сахар, ванильный сахар и желтки растереть. Соединить с рисом. Добавить вымытый изюм, очищенные от кожицы и нарезанные ломтиками яблоки и рубленный миндаль. Перемешать и осторожно подмешать взбитые в крепкую пену белки.

Массу выложить в смазанную жиром огнеупорную форму, сверху смазать сливочным маслом и выпекать в духовом шкафу на среднем огне около 50 мин.

"ЗАПЕКАНКА С ЯБЛОКАМИ — 2"

Компоненты:
яблоки — 500 гр.
творог — 500 гр.
сахар — 0.5 стакана
яйца — 2 шт.
масло сливочное — 3 столовые ложки
крупа манная — 2 столовые ложки
сухари
ванилин
изюм
цедра лимона
соль

Смешайте творог, желтки, взбитые с сахаром, растопленное сливочное масло, крупа манная, соль и ванилин. В эту смесь положить нарезанные дольками яблоки и взбитые в пену яичные белки. Выложить на сковородку, смазанную маслом и посыпанную сухарями, сверху положить натертое яблоко, смешанное со столовой ложкой сливочного масла и половиной ложки сахарного песка, и запекайте.

В запеканку можно положить изюм, цедру лимона.

"КАША РИСОВАЯ С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
яблоки — 500 гр.
рис — 1 стакан
молоко — 3.5 стакана
яйцо — 1 шт.
масло сливочное — 1 столовая ложка
сахар — 1 столовая ложка
ванилин
соль

Проварите 5–8 минут рис, потом откиньте на дуршлаг, переложите в кипящее молоко и варите рис на слабом огне почти до готовности. Потом добавьте соль, нарезанные дольками яблоки, масло сливочное, яйцо, взбитое с сахаром, ванилин, перемешайте. Запеките в духовке.

"КАША РИСОВО-ЯБЛОЧНАЯ"

Компоненты:
яблоки
рис — 2 стакана
изюм
варенье
сахар
мед
вода

Яблоки (любые, даже недозрелые) очистить и нарезать ломтиками в удобную кастрюлю, примерно на половину объема. Слегка посыпать сахаром (можно смешанный с корицей), выложить, тщательно промытый в теплой воде, рис. Добавить немного воды (примерно стакан). Сверху можно выложить пару ложек варенья (без косточек), ложку меда; при необходимости добавить сахар, изюм или орехи.

Варить на слабом огне или в микроволновой печи. В этом случаю сквозь прозрачную посуду будет виден процесс приготовления — когда яблоки "взорвутся", а рис разбухнет, впитывая в себя влагу.

"КАША ЯБЛОЧНАЯ"

Компоненты:
сок яблочный — 500 мл.
крупа манная — 50 гр.
цедра лимона — 1 шт.
яйцо — 1 шт.
масло — 1 столовая ложка
сахар — 1 чайная ложка
изюм

Яблочный сок нагреть до кипения, всыпать манную крупу, добавить масло, песок, изюм, цедру и варить до готовности. В готовую кашу разбить яйцо, перемешать. Кашу можно есть горячую и холодную с молоком.

"КОТЛЕТЫ КАПУСТНЫЕ С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
яблоки — 150 гр.
капуста — 800 гр.
молоко — 1 стакан
крупа манная — 60 гр.
яйцо — 1 шт.
сухари панировочные — 40 гр.
масло сливочное — 50 гр.
соль

Очищенную свежую капусту промыть, мелко нашинковать и припустить в молоке с добавлением воды. В готовую капусту, не снимая с огня, добавить очищенные, мелко нарезанные яблоки, манную крупу, перемешать, припускать ещё 10 минут, посолить, добавить яйцо. Сформировать котлеты, обвалять в сухарях и поджарить.

"КОТЛЕТЫ ЯБЛОЧНО-МОРКОВНЫЕ ЗАПЕЧЕНЫЕ"

Компоненты:
яблоко — 1 шт.
морковь — 1 шт.
яйцо (белок) — 1 шт.
масло сливочное — 1 чайная ложка
крупа манная — 1 чайная ложка
сухари — 2 чайные ложки
сахар — 0.5 чайной ложки
сметана — 1 столовая ложка

Морковь нарезать в виде мелкой лапши и тушить до готовности с 1 кофейной ложкой масла и 1/4 стакана воды; затем добавить нашинкованные яблоки и сахар и тушить еще 5 минут, после чего всыпать манную крупу, вымешать, дать постоять 5-10 минут на краю плиты под крышкой, соединить со взбитым белком и охладить. Охлажденную массу разделить на три-четыре части, обвалять в сухарях (или муке), придать форму котлет, положить на сковороду, сбрызнуть маслом и запечь. Подавать со сметаной.

"МОРКОВНО-ЯБЛОЧНЫЕ КОТЛЕТЫ"

Компоненты:
морковь — 500 гр.
яблоки — 4 шт.
крупа манная — 2 столовые ложки
яйца — 2 шт.
масло сливочное — 50 гр.
сухари молотые
соль
сахар

Очищенную морковь натереть на терке и стушить с маслом и молоком. Когда морковь будет готова, добавить нашинкованные яблоки и еще тушить 5–7 минут, после чего добавить соль, сахар и манную крупу. Немного охладить, вбить яйца, размешать. Из этой массы сделать котлеты, обвалять их в молотых сухарях и обжарить с двух сторон на сливочном масле. Подать со сметаной или с фруктово-ягодным киселем.

"БЛИНЧИКИ ИЗ ЯБЛОК"

Компоненты:
яблоки — 4–5 шт.
яйца — 2 шт.
сахар — 2 столовые ложки
масло сливочное — 1 столовая ложка
молоко — 1 стакан
мука
сода

Растереть яйца с сахаром, сливочным маслом, добавить молоко и такое количество муки, чтобы получилось густое тесто, как сметана. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать кружочками толщиной 1 см, кружочки яблок смочить в тесте и поджарить во фритюре. Подать теплыми с сахаром.

"СОЛОЖЕНИКИ ЯБЛОЧНЫЕ"

Компоненты:
яблоки — 1.5 кг.
масло сливочное — 200 гр.
сливки — 1 стакан
сахар — 1 стакан
мука — 0.5 стакана
яйца — 2 шт.
цедра лимона — 2 чайные ложки

Сливки, растертые с сахаром, сливочное масло, желтки, цедру перемешать, всыпать муку и замесить жидкое тесто для блинчиков. Перед самой выпечкой добавить в тесто взбитые белки (небольшое количество). Выпечь 4 блинчика. Яблоки очистить, мелко порезать, посыпать сахаром, добавить сливочное масло и потушить. Яблоками начинить блины, свернуть их в трубочки, положить на сковородку, залить взбитыми белками и запечь в духовке.

"ОЛАДЬИ ЯБЛОЧНЫЕ — 1"

Компоненты:
яблоки — 4 шт.
мука — 500 гр.
молоко — 2 стакана
яйца — 2 шт.
масло — 2 столовые ложки
сахар — 1 столовая ложка
соль — 0.5 чайной ложки
дрожжи — 20 гр.

Замесить тесто и поставить в теплое место для подъема. Яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в готовое поднявшееся тесто, перемешать. Жарить оладьи на сковороде с разогретым маслом, тесто класть ложкой, смоченной в воде.

"ОЛАДЬИ ЯБЛОЧНЫЕ — 2"

Компоненты:
яблоки — 4–5 шт.
мука — 3 стакана
молоко — 2.5 стакана
яйца — 4 шт.
сахар — 0.5 стакана
дрожжи — 20 гр.
масло растительное — 1 стакан
соль

Из одного стакана муки, молока и дрожжей замешивают опару, ставят её в теплое место для подъема в два раза. В готовую опару добавляют оставшуюся муку, сахар, соль, яйца, все хорошо перемешивают и соединяют с яблоками. Тесто ставят на 10 минут в теплое место и, когду оно поднимется, выпекают как обыкновенные оладьи.

"ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ — 1"

Компоненты:
яблоко — 1 шт.
яйца — 6 шт.
масло сливочное — 50 гр.
молоко — 0.5 стакана

Во взбитую смесь из молока и яиц добавить соль по вкусу, нарезанные ломтиками яблоки, все осторожно перемешать, вылить на сковороду, смазанную маслом, и запечь в духовом шкафу в течение 15–20 мин. Омлет переложить на подогретое блюдо и полить растопленным сливочным маслом.

"ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ — 2"

Компоненты:
яблоки — 2 шт.
яйца — 2–3 шт.
молоко — 1/4 стакана

Яблоки порезать ломтиками и обжарить в подсолнечном масле до появления золотистой корочки. Когда яблоки будут готовы, влить в них заранее взбитые яйца (взбивая можно добавить немного молока). Все это перемешивается и на небольшом огне доводится до готовности. Солить и перчить не надо.

"ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ И МОРКОВЬЮ"

Компоненты:
яблоко — 1 шт.
морковь — 1 шт.
яйца — 6 шт.
молоко — 1 стакан
масло сливочное — 2 столовые ложки
корица

Яблоки нарезать ломтиками и слегка прогреть (2–3 мин) со сливочным маслом, яйца взбить, постепенно добавляя молоко, в конце взбивания ввести соль и корицу, перемешать. В смазанную сливочным маслом форму положить ломтики яблок, на них — натертую сырую морковь и залить приготовленной яично-молочной смесью. Запечь в духовом шкафу в течение 15–20 мин. Подавать горячим.

"ЯИЧНИЦА С ЯБЛОКАМИ"

Яблоки очистить, разрезать на 4 части, а затем тонкими ломтиками обжарить в масле, обвалять в сахаре, пока не сделаются мягкими. На них в сковороду выпустить столько яиц, сколько надобно, сверху положить кусок сливочного масла.

"ОВОЩНОЙ ПЛОВ С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
яблоки сушеные — 50 гр.
рис — 250 гр.
морковь — 4 шт.
вода — 400 мл.
масло растительное — 50 гр.

Переберите, промойте рис. Сушеные яблоки, переврав, промойте и замочите на 20–30 минут. Яблоки пропустите через мясорубку, смешайте с рисом. Добавьте к массе профильтрованную черех марлю воду в которой замачивались яблоки.

В подсоленную кипящую воду положите нашинкованную соломкой морковь, сверху — рисово-яблочную массу и доведите до кипения, варите 5–6 минут. Посуду плотно закройте крышкой и настаивайте 15–20 минут. Перед подачей плов перемешайте, добавив растительное масло.

"ОТБИВНЫЕ С ЯБЛОКАМИ ПОД МЕДОМ"

Компоненты:
отбивные — 4 шт.
яблоки — 2 шт.
масло растительное — 1–2 столовые ложки
мёд — 1–2 столовые ложки
перец черный молотый
соль

Отбивные котлеты посолить, поперчить и обжарить в растительном масле. Снять их со сковороды и обжарить на ней же нарезанные кружочками очищенные яблоки. Яблоки выложить поверх отбивных, снова переложить все на сковородку, залить медом, добавить 1/3 стакана воды, накрыть крышкой и протушить мясо в течение 15–20 минут. Готовые отбивные вместе с яблоками переложить на порционные тарелки и полить соусом, в котором они тушились.

"ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЯБЛОК"

Компоненты:
яблоки — 150 гр.
картофель — 400 гр.
маргарин — 20 гр.
соус из сливоч. масла — 2 столовые ложки
перец
соль

Отварной картофель пропустить через мясорубку или размять деревянной ложкой в пюре, добавить пюре из печенных яблок, маргарин, соль, перец, подогреть и хорошо взбить. Подавать с соусом из сливочного масла и панировочных сухарей.

"СВЕКЛА, ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ, РИСОМ И ИЗЮМОМ"

Компоненты:
яблоки — 75 гр.
свекла — 150 гр.
рис — 15 гр.
изюм — 25 гр.
масло сливочное — 15 гр.
сметана — 50 гр.
сахар — 5 гр.
яйцо — 1/4 шт.
корица

Свеклу отварить или испечь, очистить и ложкой удалить сердцевину, придав свекле вид чашечки. Из риса сварить рассыпчатую кашу, смешать её с сахаром, изюмом и мелко нашинкованными яблоками, затем добавить 10 гр растопленное масла и корицу. Все это вымешать, нафаршировать свеклу, полить сметаной и запечь.

Подать с столу со сметаной.

"ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ, ЖАРЕННЫЕ — 1"

Компоненты:
яблоки — 5–6 шт.
сахар — 0.5–1 столовая ложка
сметана — 1 столовая ложка
яйца — 2–3 шт.
мука — 4 столовые ложки
молоко — 3–4 столовые ложки
сахарная пудра — 1 столовая ложка
масло для жарки
соль

Промытые, очищенные от кожицы и освобожденные от сердцевины и семян яблоки нарезают ровными кружками толщиной примерно 0.5 см. Засыпают сахарным песком и дают немного полежать. Готовят тесто.

Для этого в яичные желтки кладут сахарный песок, сметану, соль, всыпают просеянную пшеничную муку и все тщательно размешивают. Вливают молоко и снова все тщательно размешивают. Вводят взбитые в густую пену яичные белки и осторожно перемешивают. В это тесто опускают кружки яблок и быстро кладут их в посуду с разогретым маслом. Жарят до золотистой корочки. Если яблоки будут недостаточно мягкими, из на 3–5 минут надо поставить в духовой шкаф.

При подаче посыпают сахарной пудрой, отдельно можно подать фруктовый соус.

"ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ, ЖЕРЕННЫЕ — 2"

Компоненты:
яблоки — 4–6 шт.
мука — 180 гр.
яйца — 2 шт.
сметана — 100 гр.
сахар
соль

Приготовить тесто: размешать сметану с яйцом, добавить муку, соль, сахар по вкусу. Все хорошо перемешать.

Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезать дольками. Дольки обмакнуть в тесто и жарить на топленом или растительном масле. Перед подачей на стол уложить яблоки на блюдо елочкой, посыпать сахарной пудрой и украсить вишнями или другими ягодами из варенья или консервированного компота.

"ЯБЛОКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ"

Компоненты:
яблоки
изюм — 1 столовая ложка
ром — 1 столовая ложка
орехи рубленные — 1 столовая ложка
масло сливочное

Из яблок удалить семенное гнездо. Изюм, ром и орехи перемешать и этой массой начинить яблоки. Сверху положить кусочек сливочного масла. Уложить яблоки в огнеупорную форму и запекать 30 мин при 175 °С.

При подаче на стол запеченные яблоки гарнировать маринованными вишнями и лимонным цукатом.

"ЯБЛОКИ ФАРШИРОВАННЫЕ — 1"

Компоненты:
яблоки — 4 шт.
изюм — 3 столовые ложки
сок лимона
ром
сахар
корица
гвоздика
масло сливочное
масса марципановая
брусника

С яблок срезать верхушку, удалить семенное гнездо, сбрызнуть из лимонным соком и начинить изюмом, предварительно замоченным в небольшом количестве рома. Сверху посыпать сахаром и корицей, гвоздикой, положить марципановую массу, кусочек сливочного масла и ягода брусники. Накрыть верхушкой, завернуть в фольгу и запекать в духовом шкафу при температуре 200–220 °С около 30 мин.

"ЯБЛОКИ ФАРШИРОВАННЫЕ — 2"

Компоненты:
яблоки — 10 шт.
творог — 150 гр.
яйцо — 0.5 шт.
сахар — 1 столовая ложка
цедра лимона

Из одинаковых, спелых, желательно кислых яблок удалить сердцевину с семенами и начинить творожной смесью (творог и яйцо, взбитое с сахаром и цедрой лимона), запекать в духовке.

Подают к столу холодными к чаю или молоку.

ПИРОЖНЫЕ, ПЕЧЕНЬЕ, ПИРОГИ и пр

Яблоки в платочке. (Литовская кухня) Яблоки в тесте. Яблоки в слоеном тесте. Яблоки в слойке. Бисквит с яблоками. Пирожное "Яблочко". Яблочное пирожное. Печенье из яблок. Печенье старого года. Яблочные лепешки. Блинчатый пирог с яблоками. Пирог "Боярская шапка". Пирог воздушный с яблоками. Пирог особый с яблоками. Пирог песочный с яблоками. Пирог рассыпчатый яблочный "Праздничный". Пирог с яблоками. Пирог с яблоками по-американски. Рулет с яблоками. Сухарный пирог. Яблочный пирог. Яблочные пирожки. Большая шарлотка. Шарлотка. Яблочная шарлотка. Торт "Быстрый". Торт с белой глазурью. Торт "Яблочный".

"ЯБЛОКИ В ПЛАТОЧКЕ"

(Литовская кухня)

Слоеное тесто нарезать в форме квадратиков. На середину каждого из них положить тертые яблоки с сахаром и корицей. Завернуть, как конверт, смазать яичным желтом. Выпекать в духовке при температуре 180–220 ˚С.

"ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ"

Компоненты:
яблоки — 1 кг.
тесто слоеное — 1 кг.
сахар — 1 стакан
пудра сахарная — 1 столовая ложка
корица — 1 чайная ложка
яйцо — 1 шт.
мед или варенье

Тесто раскатать в пласт толщиной около 0.5 см., нарезать квадратиками. На них положить яблоки с вынутой сердцевиной (выковырять с той стороны, где хвостик). Рекомендуется еще очистить яблоки от кожуры. Далее в яблоки на 3/4 засыпается смесь сахара с корицей, сверху заливается мед или варенье. Края теста защипываются конвертиком вокруг яблока, на манер расстегайчика, смазать яйцом, посыпать сахаром, выложить на мокрый противень и выпекать где-то минут 45 при температуре 210–220 °C.

"ЯБЛОКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ"

Компоненты:
яблоки
ТЕСТО СЛОЕНОЕ 1:
мука — 300 гр.
масло или маргарин — 150 гр.
яйцо — 1 шт.
уксус — 1 чайная ложка
молоко — 1–2 столовая ложка
соль
ТЕСТО СЛОЕНОЕ 2:
масло — 200 гр.
мука — 3 стакана
сметана — 3/4 стакана

Тесто слоеное 1. На доску высыпаем половину муки, делаем ямку, туда яйцо, посолить, влить уксус, молоко и замесить тесто. Месить долго, до появления пузырьков. Масло посечь с оставшейся мукой и сделать другое тесто. Первое тесто раскачать, сверху положить масленное тесто, завернуть конвертиком, слегка подкачать от себя, посыпать мукой, сложить втрое и поставить на 10 мин на холод. Так проделать 4 раза.

Тонко раскатать, порезать на квадраты. Яблоки почистить, разрезать на 2 части, выбрать семечки и положить плоским боком на тесто. Залепить бока, помазать яйцом, на смазанный лист и печь в горячей духовке. Еще горячими посыпать пудрой с ванилью.

Можно приготовить **тесто слоеное 2.** Порубить масло с мукой и сметаной, замесить и поставить в холодильник на 1–2 часа.

"ЯБЛОКИ В СЛОЙКЕ"

Компоненты:
яблоки
мука — 270 гр.
масло или маргарин — 180 гр.
яйцо — 1 шт.
соль — 2 гр.
кислота лимонная — 0.3 гр.

Тесто: в воде растворить соль, лимонную кислоту, добавить яйцо, 0.9 нормы муки и, замесив тесто, поставьте его на полчаса в холодное место. Масло разомните, смешайте с оставшейся мукой (следите, чтобы не было комков). Сформируйте из этой массы прямоугольный пласт — получится второе тесто. Первое тесто раскатайте прямоугольником, на середину положите второе — масляное, — заверните конвертом и раскатайте до толщины 1 см. Затем снова сверните его вчетверо и вновь раскатайте. Проделайте это 4–6 раз, выдерживая тесто перед каждым раскатыванием 15–20 минут на холоде.

Тесто готово. Раскатайте его до толщины 0.5 см и разрежьте на квадраты такого размера? чтобы можно было завернуть целое яблоко. Яблоки, очищенные от кожицы и сердцевины, положите на середину квадратов, в сердцевину всыпьте сахар и защипите края теста над яблоками так, чтобы находились они словно в "узелках" из теста. Смажьте яйцом, положите на противень на некотором расстоянии друг от друга и выпекайте при температуре 220–250 °С. Готовые слойки посыпьте сахарной пудрой.

"БИСКВИТ С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
яблоки — 3 шт.
яйца — 3 шт.
сахар — 1 стакан
мука — 1 стакан
сода

Яблоки почистить от семечек, шкурки и порезать небольшими кусочками.

Яйца взбиваются со стаканом сахара (всыпать постепенно, взбивать до увеличения массы в 2–3 раза. Добавить муку и соду на кончике ножа.

Форму смазать маргарином, посыпать тертым печеньем. На подготовленную форму высыпать ровным слоем яблоки и залить их тестом. Сверху торт посыпать тертым печеньем.

Выпекать в разогретой духовке. Готовность определяю так: как только начал чувствоваться запах, примерно еще 5 минут. В принципе смотри по тому, как корочка зарумянится.

Примечание: за неимением яблок можно сделать бисквит с одним яблоком и бананами, с грушами. Тоже получается вкусно.

"ПИРОЖНОЕ "ЯБЛОЧКО""

Компоненты:
мука — 500 гр.
маргарин — 200 гр.
пюре яблочное — 150 гр.
сахар — 1 стакан
яйца — 2 шт.
сода
соль

Яблочное пюре тщательно перемешивают и взбивают с сахаром (1/4 нормы), затем добавляют белки (1/4 нормы) и продолжают взбивать еще 5 мин. Маргарин соединяют с содой и сахаром, перемешивают до однородного состояния 8-12 мин, вводят подготовленное пюре и перемешивают. Добавляют муку, соль, раскатывают тесто толщиной 3–4 мм, вырезают кружочки диаметром 50 мм и выпекают их на сухих листах в течение 10–15 мин. Выпеченные кружочки склеивают попарно яблочной начинкой, сверху глазуруют помадкой.

"ЯБЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ"

Компоненты:
яблоки — 5 шт.
яйца — 10 шт.
крахмал — 1 столовая ложка
сахар — 3–4 столовые ложки
сода — 0.5 чайной ложки

Желтки растереть с сахаром добела. Яблоки испечь в духовке, отжать из них пюре, смешать с желтками и крахмалом. Добавить взбитые белки, соду, выпечь в формочках.

"ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК"

Компоненты:
мука — 300 гр.
яблоки — 150 гр.
сахар — 150 гр.
крахмал — 50 гр.
сахарная пудра — 40 гр.
цедра лимона — 5 гр.
яйца — 2 шт.

Сахар растереть с желтками до полного растворения, добавить протертые печеные яблоки, крахмал, цедру, перемешать и всыпать муку, взбитые с сахарной пудрой белки, хорошо вымесить. Тесто раскатать в пласт толщиной 4 мм. Вырезать печенье различной формы, выпекать, покрыть повидлом, посыпать тертым шоколадом.

"ПЕЧЕНЬЕ СТАРОГО ГОДА"

Компоненты:
ТЕСТО:
масло сливочное — 200 гр.
мука — 3 стакана
сахар — 0.5 стакана
сметана — 0.5 стакана
цедра лимона
НАЧИНКА:
конфитюр яблочный — 1 стакан
цукаты — 3 столовые ложки
ром — 1 столовая ложка

Муку смешать с сахаром и цедрой лимона. Масло вместе с мукой порубить ножом, добавить сметану, перемешать в однородное тесто и поставить на 1 ч в холодильник. Затем раскатать два пласта толщиной в 1 см и испечь. Еще горячий пласт покрыть яблочным конфитюром, положить сверху другой пласт и нарезать косыми кусочками. Печенье полить апельсиновым сиропом, посыпать крошками печенья. Украсить дольками яблочного мармелада.

"ЯБЛОЧНЫЕ ЛЕПЕШКИ"

Нарезать 10 антоновских яблок, потомить их в кастрюле, пока они не сделаются мягкими, потом протереть их сквозь сито. Затем протертые яблоки положить опять в чистую кастрюлю и всыпать туда 400 гр. сахара и положить тоненько нарезанной цедры. Все это смешать лопаткой, пока будет отставать от кастрюли, выложить на железный лист в половину пальца, когда испечется остудить и нарезать лепешки.

"БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мука — 500 гр.
молоко — 500 мл.
яйца — 3 шт.
масло топленое — 1 столовая ложка
сахар — 2 столовые ложки
масло — 5 гр.
НАЧИНКА:
яблоки — 1 кг.
сметана — 100 гр.
сахар — 1.5 стакана
яйца — 2 шт.

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешивая, влить растопленное масло, все это вылить в муку, постоянно помешивая, чтобы не было комков. В последнюю очередь влить взбитые в пену белки. Испечь блины, переложить их в кастрюлю, смазывая каждый блин маслом, перекладывая мелко нарезанными яблоками и пересыпая песком. Смешать яйца с сахаром и сметаной, залить сверху блинчики и поставить в духовку.

"ПИРОГ "БОЯРСКАЯ ШАПКА""

Компоненты:
мука — 2.5 стакана
маргарин или масло — 200 гр.
яйца — 3 шт.
сахар — 1 стакан
яблоки — 4–5 шт.

Порубить маргарин с мукой. Желтки растереть с 1/3 ст. сахара (можно взбить). Соединить с мучной смесью, замесить быстро тесто. Тесто скатать в шар, отделить от него кусочек размером с грецкий орех, который положить в морозилку. Форму смазать растительным маслом и посыпать мукой, выложить тесто, оформить бортики. Яблоки очистить, натереть на терке и равномерно распределить по тесту.

Белки взбить с 2/3 ст. сахара до густой пены и выложить на яблоки; разровнять. Из холодильника вынуть кусочек теста и натереть его на терке на белок. Печь около 30 минут в горячей духовке до светло-коричневой корочки.

"ПИРОГ ВОЗДУШНЫЙ С ЯБЛОКАМИ — 1"

Компоненты:
яблоки — 500 гр.
сухари ванильные — 400 гр.
масло сливочное — 150 гр.
сметана — 2 столовые ложки
КРЕМ:
яйца — 3 шт.
сахар — 1 столовая ложка
мука — 0.5 стакана
ванилин

Растереть масло, добавить сметану и размолотые сухари. Все перемешать. Выложить эту массу в глубокую сковороду, сверху положить антоновские яблоки, очищенные и нарезанные дольками, а на яблоки — крем.

Для крема взбить яйца с сахаром, добавить муку, ванилин и хорошо перемешать, поставить в духовку на 20–25 мин.

"ПИРОГ ВОЗДУШНЫЙ С ЯБЛОКАМИ — 2"

Компоненты:
яблоки — 300 гр.
яйца (белки) — 6 шт.
сахар — 1 стакан
пудра сахарная — 2 столовые ложки

Яблоки (лучше всего антоновские) обмыть в холодной воде, разрезать на несколько частей, удалить семечки, положить на сковороду, подлить немного воды и испечь в духовом шкафу. Печеные яблоки протереть сквозь сито, в полученное пюре всыпать сахар и, помешивая, варить, пока пюре не загустеет и не перестанет стекать с ложки.

Яичные белки охладить и взбить венчиком до образования густой пены. В них положить горячее пюре и хорощо вымешать. Приготовленную массу выложить горкой на смазанную маслом сковороду, поверхность сгладить лезвием ножа и поставить на 10–15 минут в духовой шкаф, чтобы пирог подрумянился и поднялся.

Как только пирог будет готов, его надо подавать, иначе он осядет. Подают пирог в той же посуде, в которой он выпекался, сверху посыпают сахарной пудрой. Отдельно к пирогу можно подать холодное молоко или сливки.

Вместо яблок можно взять готовое яблочное пюре или яблочный соус.

"ПИРОГ ВОЗДУШНЫЙ С ЯБЛОКАМИ — 3"

Компоненты:
яблоки крупные — 5–6 шт.
яйца (белки) — 6 шт.
сахар — 0.5 стакана

Крупные яблоки испечь, протереть, смешать с сахаром и взбитыми белками. Уложить в форму, обсыпать сахарной пудрой, поставить в духовой шкаф на 25–30 минут.

"ПИРОГ ОСОБЫЙ С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
яблоки — 2–3 шт.
яйца — 4 шт.
сахар — 3/4 стакана
масло растительное — 3/4 стакана
молоко — 1 стакан
мука — 1 стакан
сода — ½ чайной ложки

Желтки взбивать с песком в течение 10–15 мин. Прибавить подсолнечное масло, молоко, муку с содой, все размешать. Выложить в смазанную маслом форму и выпекать до светло-золотистого цвета. Вынуть из духовки, поверхность пирога плотно накрыть тонко нарезанными яблоками. Сверху положить взбитые в крепкую пену с 4 ложками сахара 4 белка. Снова поставить в духовку до образования румяной корочки.

"ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мука — 3 стакана
маргарин — 300 гр.
сахар — 1 стакан
яйцо — 1 шт.
сода — 0.5 чайной ложки
соль
КОНФИТЮР:
яблоки — 500 гр.
сахар — 1 стакан
вода — 2 столовые ложки
ДОЛЬКИ:
яблоки — 500 гр.

Конфитюр: яблок почистить, мелко нарезать, добавить воду и варить с сахаром на медленном огне под крышкой до превращения яблок в пюре. В итоге получится золотисто-желтая однородная масса, с чудесным ароматом.

Дольки: яблоки нарезать тонкими дольками.

Замесить тесто из муки, маргарина, сахара и яйца. Маргарина и сахара можно взять поменьше.

Тесто раскатываем толщиной около 1 см, может быть толще, в зависимости от сковороды или формы. Делаем небольшие бортики из теста. Сверху мажем конфитюром, а на него кладем дольки яблок. Выпекать в духовке. Можно посыпать сахарной пудрой.

Получается чудесный рассыпчатый пирог.

"ПИРОГ РАССЫПЧАТЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ "ПРАЗДНИЧНЫЙ""

Компоненты:
ТЕСТО:
мука — 5 стаканов
сахар — 200 гр.
масло сливочное — 200 гр.
яйца (желтки) — 5 шт.
водка — 2 рюмки
НАЧИНКА:
яблоки средние — 10 шт.
вино белое сухое — 4 рюмки
изюм мелкий — 200 гр.
миндаль нарезанный — 200 гр.
сахар — 200 гр.
цукаты лимон. и апельсин. 100 гр.

Желтки тщательно растереть с сахаром добела. Добавить водку, размягченное масло или маргарин, всыпать муку и быстро вымешать тесто.

Для приготовления начинки яблоки очистить от кожицы и серединок, нарезать дольками и сложить в кастрюлю. Влить вино, добавить подготовленный изюм (хорошо промытый и на 10–20 минут залитый горячим чаем), сахар и измельченный сладкий миндаль. Тушить яблоки на слабом огне до мягкости. Всыпать в начинку измельченные цукаты, все хорошо перемешать и охладить.

Подготовленное тесто раскатать нетонким пластом и вырезать из него два круга нужной величины (по размеру формы или сковороды). Переложить один пласт теста на дно и стенки сковороды и слегка уплотнить руками. Тесто в нескольких местах проколоть вилкой, выложить на него подготовленную хорошо остывшую начинку, накрыть ее вторым пластом теста и слепить края. Смазать поверхность взбитым яйцом или желтком, посыпать крупным сахарным песком и выпекать пирог в нежаркой духовке около часа.

К слегка остывшему или холодному пирогу отдельно подать сахарную пудру и молоко.

"ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 1"

Компоненты:
ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ:
мука — 275 гр.
яйцо — 1 шт.
маргарин — 150 гр.
сахар — 100 гр.
сок лимона из — 0.5 шт.
НАЧИНКА:
яблоки сладкие — 10 шт.
сахар — 1 чайная ложка
сироп — 4–5 столовых ложек
сок лимона
цедра лимона

Приготовить песочное тесто из муки, яйца, маргарина, сахарного песка и сока половины лимона. Положить в холодильник.

Яблоки порезать ломтиками, счистив кожуру, побрызгать лимонным соком.

Тесто раскатать, положить на противень, посыпать цедрой одного лимона с сахаром, выложить рядами яблоки, выпекать при 220° минут 20.

Любой сироп от варенья смешать с лимонным соком и подогреть, смазать горячий пирог.

В половник налить коньяк, подогреть, поджечь и облить пирог.

"ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 2"

Компоненты:
ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ:
мука — 175 гр.
сахар — 75 гр.
масло сливочное — 75 гр.
яйца (желтки) — 2 шт.
тесто песочное — 350 гр.
ванилин
НАЧИНКА:
яблоки
масло сливочное — 25 гр.
джем абрикосовый — 3 столовые ложки
водка — 1 столовая ложка
сахар

350 гр. песочного теста раскатать на перевернутом противне и вырезать круг диаметром 30 см. Яблоки очистить и нарезать дольками. Мелкие кусочки выложить на середину теста, а остальные по направлению к середине, отступив от края 5 см. Края круга загнуть руликом, посыпать сахаром, смазать растопленным сливочным маслом. Выпекать 45 мин. до золотистого цвета при 200˚градусах.

Разогреть абрикосовый джем с водкой, смазать яблоки, поставить опять в духовку для карамелизации минут на 5-10.

"ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 3"

Компоненты:
ТЕСТО:
мука — 400 гр.
масло сливочное — 100 гр.
яйца — 2 шт.
сметана — 100 гр.
сахар — 1 столовая ложка
сода — ½ чайной ложки
соль
НАЧИНКА:
яблоки
сахар
лимон
корица

Тесто: насыпать муку холмиком, сделать воронку. В нее влить яйца, добавить растопленное масло, соль, сахар, соду, можно добавить натертую цедру лимона, сметану. Быстро замесить тесто или порубить ножом, поставить на 30 мин. в холодильник.

Тесто раскатать слоем в 1 см. и вырезать круг, положить на него начинку. Края лепешки выложить "косичкой" или "жгутиком", сверху сделать "решетку", смазать яйцом и выпекать.

Начинка: яблоки очистить от кожицы и средцевины, нарезать ломтиками или соломкой, положить в кастрюлю или сковороду, добавить сахар, сок лимона, немного корицы и, помешивая, потушить, не давая пригорать.

"ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 4"

Компоненты:
яйца — 3 шт.
сахар — 1 стакан
мука — 1 стакан
яблоки — 3 шт.

Яйца смешать с сахаром, потом добавить муку все перемешать, яблоки порезать дольками и добавить в полученое тесто, а можно порезанные яблоки просто выложить на сковороду смазанную маслом и сверху залить тестом, поставить в духовку и выпекать минут 20–30.

"ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 5"

Компоненты:
яблоки — 1 кг.
масло — 125 гр.
мука — 200 гр.
яйца — 4 шт.
сахар — 175 гр.

Яйца растереть с сахаром. Добавить слегка растопленное масло, муку. Смешать. Форму смазать жиром. Выложить тесто. Сверху выложить толстым слоем яблоки. Выпекать 40 мин. при температуре 180 ˚С.

"ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 6"

Компоненты:
сметана — 1 столовая ложка
мука — 1 стакан
сахар — 1 стакан
яйца — 3 яйца
яблоки — 3–4 шт.
сода
соль

Все перемешать, замесить тесто. Яблоки порезать, выложить на разогретую сковороду, смазанную маслом. Залить тестом. Выпекать 15–20 мин.

"ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 7"

Компоненты:
масло или маргарин — 200 гр.
сметана — 200 гр.
яйцо — 1 шт.
мука — 3 стакана
соль — 0.5 чайной ложки
яблоки
сахар

Все перемешать, выложить на доску, посыпанную мукой. Раскатать тесто в пласт, оставив предварительно небольшой кусочек теста для верха. Выложить пласт на противень, положить начинку: яблоки, нарезанные дольками, сахар. Сверху положить нарезанное полосками тесто. Смазать яйцом. Выпекать в духовке 20–30 мин.

"ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 8"

Компоненты:
яблоки — 250–300 гр.
хлеб белый сухой — 500 гр.
яйца — 2–3 шт.
молоко — 1 стакан
сахар — 0.5 стакана

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, прокипятить 3–4 минуты в сахарном сиропе, откинуть на дуршлаг и остудить.

Мякиш сухого белого хлеба нарезать небольшими ломтиками толщиной 3–4 мм., обвалять их в смеси яйца, молока, сахара и уложить на противень, предварительно смазанный маслом и обсыпанный сухарями. На слой хлебных ломтиков укладывают приготовленные яблоки и накрывают хлебными ломтиками. Пирог запекают в духовке.

"ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ — 9"

Компоненты:
ТЕСТО:
мука — 300 гр.
масло сливочное — 175 гр.
пудра сахарная — 125 гр.
сода или аммоний — 0.5 чайной ложки
НАЧИНКА:
яблоки — 1.5 кг.
сахар — 75 гр.
масло сливочное — 50 гр.
сахар ванильный — 2 пакетика
корица — 1 чайная ложка
сок лимона — 1 шт.
РЕШЕТКА:
масса марципановая — 200 гр.
пудра сахарная — 200 гр.
яйца (белки) — 3 шт.

Тесто замесить и поставить его на 1 час в холодное место. Яблоки очистить, удалить семенные гнезда, нарезать ломтиками и потушить вместе с остальными компонентами в жире в течение 8 мин…

Тесто раскатать, выложить на противень, проткнуть в нескольких местах вилкой и выпекать в духовом шкафу при t — 180 ˚С около 15 мин. Затем уложить сверху яблоки.

Марципановую масс, сахарную пудру и белки растереть до кремообразного состояния и в виде решетки уложить поверх яблок.

Пирог еще на 30 мин поставить в духовой шкаф.

"ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ ПО-АМЕРИКАНСКИ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мука — 300 гр.
сахар — 1 чайная ложка
соль — 0.5 чайной ложки
масло сливочное — 125 гр.
маргарин — 125 гр.
НАЧИНКА:
яблоки — 1–1.5 кг.
клюква — 80 гр.
сахар — 300–350 гр.
корица молотая — 3/4 чайной ложки
мука — 3–5 столовых ложек
масло сливочное — 2 столовые ложки

Яблоки. В наших условиях можно остановиться на любом плотном, сладком сорте средней сочности.

Клюква. Можно взять свежую, но сойдет и мороженная.

Посуда. Этот пирог печется в глубокой керамической миске. У американов есть типовой размер таких мисок — 23 см. в диаметре. А глубина примерно 2 дюйма. На этот размер и рассчитан рецепт. Но можно его слегка модифицировать и сделать несколько маленьких пирогов в меньших посудинах. Такие мини-пироги подаются каждому индивидуально. Очень оригинально получается.

Делаем тесто. Смешиваем муку с сахаром. Добавляем масло и маргарин. По столовой ложке доливаем воду до нужной консистенции, постоянно мешая. Когда будет готово — поставить на часок в холодное место.

Делаем начинку. Корицу брать лучше свежемолотую. ХОЛОДНОЕ сливочное масло нарезать мелкими кусочками. Тонко режем яблоки. Часть клюквы давим. Смешиваем яблоки с клюквой и образовавшимся клюквенным соком.

Собираем все вместе. Берем миску и выстилаем ее тестом. При этом часть теста надо отложить в сторону для крышки. Смешиваем отдельно корицу, сахар, муку и добавляем в яблочно-клюквенную массу. Хорошенько перемешиваем. Смотрите только, чтобы не получилось слишком много сока. Полученной массой заполняем форму. Из оставшегося теста делаем крышку и накрываем пирог. Края защипываем, сверху делаем отверстия для выхода пара. (просто вилкой проколоть несколько раз).

Если хочется иметь красивую коричневую корочку — смажьте

крышку молоком и присыпьте сахаром.

Теперь — в духовку, этак на часок. Кстати, к этому моменту она должна уже быть разогрета до 400–425 F (где-то 200–220 °C).

"РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ"

Компоненты:
яблоки — 600 гр.
масло сливочное — 100 гр.
творог — 100 гр.
мука — 1 стакан
соль
сахар

Очищенные яблоки нарезать тонкими пластинками. Сливочное масло растереть в однородную массу с творогом, посолить, всыпать муку, размешать. Тесто разделить пополам и поставить на 3 часа в холодильник. Затем раскатать тесто. Корж покрыть нарезанными яблоками, посыпать сахаром и свернуть рулетом. Смазать яйцом и выпекать.

"СУХАРНЫЙ ПИРОГ"

Истолочь 20 сухарей и смешать их с ½ стакана песка. Положить туда стакан сливок, 6 желтков, комок растопленного сливочного масла, нарезать 10 яблок, все это вместе смешать, сбитые белки осторожно накладывать и мешать эту массу. Наконец, раскалив сковороду, положить на нее комок сливочного масла, а потом и приготовленную массу, а затем поставить в духовую печь и оставить там, пока пирог хорошенько зарумянится.

"ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ — 1"

Компоненты:
яблоки — 1250 гр.
мука — 200 гр.
масло или маргарин — 75 гр.
сахарная пудра — 75 гр.
орехи рубленые — 75 гр.
изюм — 50 гр.
яйца — 4 шт.
цедра и сок лимона — 1 шт.
имбирь — 1 чайная ложка
корица — 1 чайная ложка
ванильный сахар — 1 пакетик
ТЕСТО БИСКВИТНОЕ:
сахар — 3 столовые ложки
мука — 3 столовые ложки
сода или аммоний — 1 чайная ложка

Растопленное масло растереть с сахарной пудрой. Добавить яйцо и снова растереть. Всыпать просеянную муку (200 гр) и с помощью миксера замесить тесто. Тесто сформировать в шар, завернуть его в целлофан и поставить на 30 минут в холодильник.

Яблоки очистить от кожицы, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и положить в миску. Изюм вымыть в теплой воде, обсушить и всыпать в миску с яблоками. Добавить лимонный сок, цедру, имбирь, рубленые орехи, молотую корицу и все перемешать.

Тесто раскатать, вырезать круг на 4 см. больше диаметра формы, уложить в смазанную жиром форму, края прижать к стенками формы. В нескольких местах тесто проткнуть вилкой, сверху уложить яблочную начинку и поставить в предварительно нагретый духовой шкаф на 25 мин.

Яйца разбить, отделить белки от желтков, подмешать сахар. Добавить желтки, просеянную муку и соду. Осторожно перемешать.

Пирог вынуть из духового шкафа и выложить на него сверху приготовленное бисквитное тесто. Поверхность разровнять и поставить в духовой шкаф еще приблизительно на 20 мин.

Готовый пирог охладить и подавать на стол.

"ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ — 2"

Компоненты:
яблоки — 6 шт.
яйцо — 1 шт.
сливки — 2 столовые ложки
масло сливочное — 2 столовые ложки
мука пшеничная — 1 стакан
сахар — 1 стакан соль

Из яиц, сливок, соли, муки замесить густое тесто. Разделить его на 4 части, каждую раскатать в очень тоненький пласт (по величине сковороды). На смазанную маслом сковороду положить первый пласт теста и сверху смазать его растопленным сливочным маслом, уложить на него слой очень тонко нарезанных яблок, посыпать сахаром. На слой яблок положить второй слой теста, обмазанный с обеих сторон сливочным маслом, и т. д. Пирог поставить в духовку на 30–40 мин.

"ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ — 3"

Компоненты:
молоко — 0.5 литра
сахар — 1.5 стакана
сметана — 1 стакан
масло — 100 гр.
маргарин — 100 гр.
яйца — 2–3 шт.
соль — 1 столовая ложка
дрожжи — 70 гр.
мука
яблоки

Растопить масло и маргарин на медленном огне (не до размягчения, а чтобы они вообще стали жидкими), положить туда соль, молоко, яйца, сахар, сметану дрожжи. Все хорошо перемешать и чуточку подогреть. Затем добавить муки. Тесто должно получиться как на оладики. В кастрюле тесто должно стоять какое-то время. Периодически оно будет подходить (надо чтобы подошло 3 раза), после каждого раза его перемешивать. Затем замесить тесто на столе и тоже дать подойти. Затем раскатывать листы, класть на смазанный маслом противень. Положить слой порезанных яблок, немного посыпать их сахаром; сверху накрыть другим листом теста или полосками; смазать яичком сверху. После чего минут через 10 — в духовку и печь до готовности.

"ЯБЛОЧНЫЕ ПИРОЖКИ"

Компоненты:
яблоки
мука — 400 гр.
масло — 200 гр.
сахар — 200 гр.
яйцо — 1 шт.
сливки — 0.5 стакана

Мука, масло и сахар стереть на доске руками, добавить яйцо и сливки, размешать и влить в тесто, смешать все вместе и раскатать.

Яблоко надо очистить, вынуть сердцевину, разрезать на 4 части, положить яблоко на посыпанное сахаром тесто и выделывать пирожок, сверху помазать яйцом, печь в духовом шкафу.

"БОЛЬШАЯ ШАРЛОТКА"

Компоненты:
яблоки — 0.5 кг.
кефир — 0.5 литра
яйцо — 1 шт.
сахар — 2 стакана
масло растительное — 4 столовые ложки
сода — 1 чайная ложка
соль

Смешать соду и кефир и выдержать 10 мин. Затем добавить сахар, яйцо, масло. Залить яблоки.

"ШАРЛОТКА"

Компоненты:

яблоки яйца — 3 шт.

мука — 1 стакан

сахар — 1 стакан

Яйца взбить миксером с сахаром, добавить муку и взбивать пока не надоест (чем дольше, тем более хрустящей будет корочка). Яблоки освободить от семенной коробочки и нарезать мелкими (2 см) кусочками. Форму для выпечки смазать растительным маслом, вылить примерно половину теста, высыпать яблоки, залить оставшимся тестом. Выпекать при температуре 180 ˚С 25–30 минут.

"ЯБЛОЧНАЯ ШАРЛОТКА"

Компоненты:
яблоки — 1 кг.
сахар — 200 гр.
изюм — 80 гр.
хлеб пшеничный
масло сливочное

Яблоки нарезать ломтиками и вместе с сахаром и изюмом потушить в сливочном масле.

В форму уложить послойно яблоки и ломтики хлеба, намазанного сливочным маслом. Затем форму перевернуть, шарлотку выложить на блюдо, обложить бисквитным печеньем и украсить взбитыми сливками, дольками яблок и изюмом.

"ТОРТ "БЫСТРЫЙ""

Компоненты:
яблоки — 1 кг.
яйца — 6 шт.
сахар — 250 гр.
мука — 200 гр.
сода

Яблоки очистить, разрезать на кружки толщиной 2–3 мм. Форму для торта выстлать пергаментной бумагой, смазать ее жиром и посыпать сухарями. Яблоки положить в 3–4 ряда. Из яиц, сахара и муки приготовить бисквитное тесто. Приготовленное тесто выливают на яблоки и выпекают в умеренном жару. Торт должен остыть в форме, затем опрокинуть торт на подставку и обсыпать сахарной пудрой.

"ТОРТ С БЕЛОЙ ГЛАЗУРЬЮ"

Компоненты:
яблоки — 1.5 кг.
масло — 200 гр.
мука — 2 стакана
яйца — 4 шт.
сахарная пудра — 12 столовых ложек
вино десертное — 2 столовые ложки

В мягкое сливочное масло добавить 6 столовых ложек сахарной пудры и взбивать эту смесь 15 мин венчиком или вилкой. Затем положить 2 желтка, муку, замесить тесто и поставить на холод. Через полчаса раскатать тесто в лепешку, выложить на смазанный маслом лист и поставить в духовку, чтобы подрумянилось.

Яблоки очистить и отварить в небольшом количестве воды, добавить по вкусу сахар, десертное вино. Начинку положить на готовую лепешку. Взбить 4 яичных белка, добавить 6 ложек сахарной пудры.

Положить взбитые белки на яблочную начинку, снова поставить пирог и держать, пока не подрумянится.

"ТОРТ ЯБЛОЧНЫЙ"

Компоненты:
яблоки — 6 шт.
сахар — 2.5 стакана
яйца — 5 шт.
масло сливоч. или топлен. — 200 гр.
мука — 3.5 стакана
сода — 0.5 чайной ложки
ванилин
соль

Яблоки очистить, натереть на крупной терке, добавить полстакана сахара. Приготовить тесто, выложить его на подогретый противень или сковороду, смазанную и посыпанную сухарями. Выложить тесто, положить на него яблоки, покрыть яблоки решеткой, состоящей из тонких жгутов теста, смазать ее белком, поставить в духовку.

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ, ПИРОЖКОВ, РУЛЕТОВ, ВАТРУШЕК, БЛИНЧИКОВ

Мармелад яблочный. (для пирожных и тортов) Начинка с яблоками. (для блинчиков, пирогов и пр.) Фарш из яблок.

"МАРМЕЛАД ЯБЛОЧНЫЙ"

(для пирожных и тортов)

Компоненты:

яблоки — 500 гр.

сахар — 2 стакана

Яблоки (лучше антоновские), вымыть, нарезать на части, удалив сердцевину, испечь в духовке, лучше всего протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, перемешать, поставить на огонь и, помешивая, варить до загустения (около 10 мин). Сняв с огня и не давая остыть, покрыть пирожные или торт мармеладом.

"НАЧИНКА С ЯБЛОКАМИ"

(для блинчиков, пирогов и пр.)

Компоненты:

яблоки — 6 шт.

хлеб пшеничный — 200 гр.

изюм — 3 столовые ложки

масло или маргарин — 3 столовые ложки

вода — 0.5 стакана

Нарезанный кубиками хлеб поджарить на масле или маргарине, смешать с изюмом и яблоками. Добавить немного кипяченой воды, сахарного песка (по вкусу), перемешать и немного потушить.

Использовать для фарширования вареной свеклы, репы, а также булочек, пирожков и птицы.

"ФАРШ ИЗ ЯБЛОК"

Компоненты:

яблоки — 250 гр.

сахар — 2 столовые ложки

ПЕРВЫЙ СПОСОБ. Яблоки очистить от кожуры, порезать дольками, добавить сахар, помешивая, сварить почти до размягчения и немедленно охладить. В фарш можно добавить ½ чайной ложки молотой корицы или цедру 1 лимона.

ВТОРОЙ СПОСОБ. Нарезанные дольками или кубиками яблоки пересыпать сахаром и вспрыснуть коньяком (водкой), дать постоять 1–2 ч, пока они не станут мягче. Если яблоки сладкие, добавить лимонный сок или лимонную кислоту.

ТРЕТИЙ СПОСОБ. Яблоки нашинковать тонкими ломтиками. На сковороде растопить 50 гр. сливочного масла, положить яблоки и жарить, помешивая, пока они не станут мягкими. Затем охладить, добавить сахарный песок, перемешать.

ЧЕТВЕРТЫЙ СПОСОБ. Яблоки испечь в духовом шкафу. Снять кожицу, удалить семенное гнездо, растереть и начинить этой массой тонкие блинчики.

ЖЕЛЕ, СУФЛЕ, ПАРФЕ, САМБУК и пр

Желе яблочное. Желе из яблок без желатина. Желе из недозрелых яблок. Яблочный крем. Мусс яблочный. Яблочный мусс с бисквитной мукой. Мусс из яблок со взбитыми сливками. Суфле из моркови и яблок. Суфле из сушеных яблок. Суфле из яблок. Парфе яблочное. Парфе из яблочного сока. Пудинг из яблок и кабачков. Яблочный пудинг. 2 Яблочный пудинг с орехами. Яблочный холодный пудинг. Самбук из яблок. Десерт из яблок. Тушеные яблоки. Яблоки. Яблоки или груши со сливками. Яблоки в сметане. Яблоки с ванильным соусом. Яблоки с орехами. Яблоки с рябиной.

"ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНОЕ"

Компоненты:
яблоки — 200 гр.
сахар — 0.5 стакана
желатин — 1 чайная ложка
вода — 3/4 стакана

Яблоки нарезать дольками, вынуть сердцевину, залить водой, нагреть до кипения. Всыпать сахар, проварить яблоки так, чтобы они стали мягкими, а затем протереть их. В протертое пюре положить заранее подготовленный желатин и, непрерывно помешивая, проварить до растворения желатина. Разлить в формочки и охладить.

"ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК БЕЗ ЖЕЛАТИНА"

Компоненты:
сок яблочный — 1 литр
сахар — 1.5 кг.

Разрезанные на куски плоды положить в кастрюлю. Залить водой, чтобы покрыть яблоки. Варить до полного размягчения, после чего выжать сок. В полученный сок всыпать сахар, после этого массу уварить до прозрачности. Если капля на тарелке не растекается и застывает в виде полушарика, горячее желе сливают в стеклянные банки, если растекается — варить еще.

"ЖЕЛЕ ИЗ НЕДОЗРЕЛЫХ ЯБЛОК"

Сок из недозрелых яблок не всегда приятен на вкус, но содержит большое количество пектина и кислот, поэтому из него получается хорошее желе. Яблоки мелко нарезать или пропустить через соковыжималку, профильтровать сок через два слоя марли. Сок можно сделать в соковарке. В 1 стакане сока растворить 1 стакан сахара, проварить несколько минут и горячим разлить в банки и закрыть крышками. В яблочный сок хорошо добавить другой сок — крыжовника или красной смородины.

"ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ — 1"

Компоненты:
яблоки — 8-10 шт.
лимон — 1 шт.
сахар — 200 гр.
сахарная пудра — 20 гр.
яйца (белки) — 2 шт.
желатин — 12 гр.

Яблоки очистить, нарезать дольками и чуть-чуть проварить в кастрюле, налив немного воды. Протереть через сито в глубокую посуду, добавить сахар, цедру одного лимона и его сок. Добавить взбитые до густоты два яичных белка. Когда крем посветлеет и загустеет, в него надо влить замоченный и прокипяченный желатин, быстро вымешивая массу, выложить ее немедленно в пирог или вазочки. Через минут пятнадцать подавать на стол.

"ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ — 2"

Яблочный мусс соединить со взбитыми сливками, белками, приправить ванильным сахаром и лимонным соком.

"МУСС ЯБЛОЧНЫЙ"

Компоненты:
яблоки — 280 гр.
вода — 320 гр.
сироп сахарный — 80 гр.
сахар — 60 гр.
желатин — 12 гр.

Яблоки очистить и натереть. Вскипятить воду вместе с очистками и сахаром, процедить. Растворить замоченный желатин в сахарном сиропе, слегка остудить, взбить в густую пену, ввести тертые яблоки, хорошо размешать, разлить в формочки и охладить.

"ЯБЛОЧНЫЙ МУСС С БИСКВИТНОЙ МУКОЙ"

2 простых печенья подсушить в духовке, растереть скалкой, просеять сквозь сито, залить горячим сиропом из ½ стакана воды и 1 ст. ложки сахара, накрыть крышкой, чтобы крошки разбухли.

Сырое очищенное яблоко натереть на терке, смешать с бисквитной крошкой и взбить вилкой.

"МУСС ИЗ ЯБЛОК СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ"

Компоненты:
яблоки — 250 гр.
сахар — 1 стакан
сливки — 1 стакан
желатин — 15 гр.

Яблоки чистим, режем на мелкие дольки, заливаем двумя стаканами воды и варим до мягкости. Процедив через марлю, сливаем сок, а остальную массу протираем через сито. В сок добавляем сахар и замоченный на полчаса в холодной воде желатин. Помешивая, доводим сироп до кипения и охлаждаем. Затем кладем в кастрюлю яблочное пюре и взбиваем венчиком до пенистой массы. Быстро разливаем в вазочки и тоже охлаждаем. Таким же способом взбиваем сливки, только при этом, кастрюлю (не алюминиевую!) требуется поставить на лед.

"СУФЛЕ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК"

Мелко нарезную морковь залить горячим молоком, тушить до готовности, протереть, добавить сахар, соль и манную крупу, остудить. Ввести яйцо, натертое яблоко, размешать, выложить в форму, запечь в духовке.

"СУФЛЕ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК"

Компоненты:
яблоки сушеные — 200 гр.
яйца (белки) — 5 шт.
сахар — 250 гр.
масло сливочное — 250 гр.
сахарная пудра — 30 гр.
вода — 200 мл.
кислота лимонная — 1 гр.

Сушеные яблоки сварить до готовности, добавив в воду сахар, лимонную кислоту. Затем все протереть вместе с отваром. Белки взбить в пену и осторожно соединить с протертыми яблоками. Массу выложить в форму, смазанную маслом, и выпекать в духовке. Готовое суфле посыпать сахарной пудрой.

"СУФЛЕ ИЗ ЯБЛОК"

Компоненты:
яблоки — 500 гр.
сахар — 80-100 гр.
сухари толченые — 60 гр.
масло сливочное — 25 гр.
яйца — 3 шт.
лимон — 1 шт.
цедра апельсина
ванилин

Печеные яблоки протереть через сито. Масло (20 гр.) растереть с сахаром, прибавить желтки, снова растереть, добавить яблоки, взбитые в пену белки, толченые сухари, апельсиновую цедру, лимонный сок по вкусу; вымешать, выложить на смазанное маслом блюдо и запечь.

"ПАРФЕ ЯБЛОЧНОЕ"

Компоненты:
пюре яблочное — 1 стакан
сахар — 1 стакан
сливки — 0.5 стакана

Пюре смешать с сахаром, поместить в холодильник на 1 ч. Взбить на холоде сливки, добавить лимонный сок, а затем соединить с яблочным пюре. Выложить в формочки и охладить.

"ПАРФЕ ИЗ ЯБЛОЧНОГО СОКА"

Компоненты:
сок яблочный — 200 гр.
сливки — 500 гр.
сахар — 200 гр.
вода — 100 мл.
молоко — 50 мл.
яйца (желтки) — 3 шт.

Сок смешать с сахаром, яичные желтки растереть, развести с горячим молоком, проварить до загустения, охладить. Охлажденные сливки взбить и ввести в них подготовленную смесь. Полученную массу положить в формы и заморозить.

"ПУДИНГ ИЗ ЯБЛОК И КАБАЧКОВ"

Компоненты:
яблоко — 1 шт.
кабачок — 1 шт.
молоко — 1 столовая ложка
масло или маргарин — 1 столовая ложка
сметана — 1 столовая ложка
яйцо — 1 шт.
сахар — 2 чайные ложки
крупа манная — 2 чайные ложки

Кабачок очистить, нашинковать и тушить с молоком и маслом до полуготовности. Затем добавить нашинкованные яблоки и сахар и тушить еще 5 минут, после чего всыпать манную крупу, подержать кастрюлю под крышкой на краю плиты 5-10 минут и слегка охладить. После чего добавить желток и взбитый белок, вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом и запечь. Подавать со сметаной.

"ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ — 1"

Компоненты:
яблоки крупные — 8-10 шт.
масло сливочное — 50–60 гр.
яйца — 8 шт.
сахар
калач сдобный
молоко
миндаль
цедра лимона

Крупные кисловатые яблоки очистить от кожуры, нарезать тонкими дольками и, заправить сахарным песком, отварить до густоты пюре. Сливочное масло размешать до гладкости, вбить в него 4 целых яйца и отдельно 4 желтка. Остывшую яблочную массу смешать с куском сдобного калача, незадолго до этого замоченного в молоке, размельченным миндалем, цедрой лимона и небольшим количеством сахарного песка. Соединить с массой из масла и яиц. Взбитые в пену белки четырех яиц осторожно смешать с яблочным пюре, поместить в форму, смазанную сливочным маслом, и запечь.

"ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ — 2"

Яблочный сок, сливочное масло и сахар вскипятить. Добавить натертые на крупной терке яблоки, лимонную цедру и манную крупу и варить при постоянном помешивании. Подмешать желтки и немного коньяка. Охладить.

Подавать на стол с ванильным соусом или взбитыми сливками.

"ЯБЛОЧНЫЙ ПУДИНГ С ОРЕХАМИ"

Компоненты:
яблоки — 300 гр.
молоко — 500 мл.
яйца — 3 шт.
сахар — 75 гр.
орехи грецкие — 125 гр.
крупа манная — 40 гр.
масло сливочное — 25 гр.
соль

Орехи поджарьте, измельчите и несколько минут проварите в молоке. Затем, помешивая всыпьте манную крупу, доведите до кипения. Яичные желтки разотрите добела с сахаром. Нарежьте дольками яблоки (без сердцевины). Все это смешайте с приготовленной смесью, посолите. Последними введите крепко взбитые белки и осторожно перемешайте.

Яблочный пудинг готовят на водяной бане: выложите массу в смазанную форму и на 20–30 минут поставьте ее в кипящую воду.

"ЯБЛОЧНЫЙ ХОЛОДНЫЙ ПУДИНГ"

Возьми 600 гр. сушеных яблок, свари, слей воду, протри яблоки сквозь сито, положи в яблочную массу 3 яичных белка и 200 гр. сахара и сбивай метелкой с час времени, поставь посудину в лед, потом выложи на блюдо и укрась вареньем.

"САМБУК ИЗ ЯБЛОК — 1"

Компоненты:
яблоки — 5–6 шт.
сахар — 2–3 столовые ложки
желатин — 1–1.5 чайной ложки
яйцо (белок) — 0.5 шт.
СИРОП:
сахар — 0.5 столовой ложки
вода — 1–1.5 столовой ложки
сок фруктовый — 0.5 столовой ложки

Яблоки (лучше антоновские) промывают холодной водой, разрезают пополам, удаляют сердцевину с семенами, кладут на противень, вливают немного воду, пекут 20–30 минут в духовом шкафу при 120–140 ˚С до мягкости. Охлаждают, протирают.

В полученное пюре кладут сахарный песок, яичные белки. В холодном помещении взбивают до увеличения объема в 2–3 раза (масса должна быть пенистой). Не переставая взбивать, вливают тонкой струйкой распущенный на водяной бане желатин, не допуская образования комков.

Готовую смесь разливают в формы или на белые противни. Охлаждают. При подаче поливают сиропом.

"САМБУК ИЗ ЯБЛОК — 2"

Компоненты:
яблоки — 2 шт.
сахар — 100 гр.
яйца (белки) — 2 шт.
сливки — 200 гр.
кислота лимонная
желатин

Яблоки испечь, охладить и протереть сквозь сито. В пюре положить песок, взбитые белки, размешать, поставить на лед, взбивать до пышной пены. Размоченный желатин соединить с небольшим количеством воды и при непрерывном помешивании нагреть до полного растворения и влить во взбитую массу, непрерывно помешивая. Ввести взбитые сливки, выложить самбук в вазочки.

"САМБУК ИЗ ЯБЛОК — 3"

Компоненты:
яблоки — 400 гр.
сахар — 140 гр.
желатин — 12 гр.
яйцо (белок) — 1 шт.

Нарезанные яблоки испечь, остудить и протереть через сито. Полученное пюре взбить с сахаром и одним белком в пышную массу, чтобы объем увеличился в 4–5 раз, соединить с растворенным в воде желатином, разлить в формочки и охладить. Подавать с сиропом.

"ДЕСЕРТ ИЗ ЯБЛОК"

Яблоки очистить от кожицы, удалить семенное гнездо, наполнить кубиками сахара, изюмом, миндальными орехами и яблочным вином. Потушить и подавать на стол с ванильным мороженым.

"ТУШЕНЫЕ ЯБЛОКИ"

Компоненты:

яблоки — 4 шт.

сироп вишневый или клубничный — 100 гр.

масло сливочное — 50 гр.

Яблоки очистить от кожуры и семенной части, нарезать кружочками. На большую сковороду выложить кружочки из яблок, масло, сковороду закрыть крышкой и тушить яблоки на слабом огне около 5 минут. После чего перевернуть кружочки и тушить еще 5 минут. Готовые яблоки залить сиропом и подать к столу теплыми.

"ЯБЛОКИ"

Взять 800 гр. лучших яблок, очисти их и вынь сердцевину, но так, чтобы яблоки остались целыми, положи в кастрюлю, намазанную на дне маслом, налей немного воды, прибавь кусок корицы, ложечку коньяку и сахару. Варить на легком огне, чтобы яблоки остались целы. Когда они сварятся, положить на глубокое блюдо. В каждое яблоко положить ложку мармелада из абрикосов или слив, обсахаренную лимонную корку, истолочь бисквиты и посыпать ими яблоки, приготовьте крем (ванильный или лимонный) как можно гуще и залейте им яблоки совершенно. Когда все поспеет — глазируйте сверху.

"ЯБЛОКИ ИЛИ ГРУШИ СО СЛИВКАМИ"

Компоненты:
яблоки или груши — 5–6 шт.
сливки или сметана — 0.5 стакана
пудра сахарная — 1–2 столовые ложки
орехи — 6–8 шт.

Промытые и очищенные от кожицы яблоки или груши разрезают пополам и, удалив сердцевину с семенами, варят в подкисленной лимонной кислотой воде до готовности. Охлаждают. Раскладывают в вазочки.

Сливки (можно сметану) взбивают с сахарной пудрой с добавлением небольшого количества измельченных поджаренных орехов. Взбитой массой заливают подготовленные яблоки или груши. Сверху посыпают измельченными орехами.

"ЯБЛОКИ В СМЕТАНЕ"

Компоненты:
яблоки — 4 шт.
сметана — 2 стакана
сахар — 1 столовая ложка

Нарезать дольками яблоки, залить сметаной и кипятить до коричневого цвета и загустения массы. Добавить сахар и остудить.

"ЯБЛОКИ С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ"

Яблоки сварить в воде, приправить ванилином и сахаром. Подавать к столу с холодным или теплым ванильным соусом.

"ЯБЛОКИ С ОРЕХАМИ"

Компоненты:
яблоки крупные — 4 шт.
орехи — 8-10 шт.
сахар — 1 столовая ложка
сметана — 2–3 столовые ложки
пудра сахарная с ванилью

Яблоки помыть, вынуть сердцевину. Орехи истолочь, смешать с сахаром и сметаной, начинить ими яблоки. Поместить яблоки на смазанный маслом противень, подложив фольгу или пергамент, и запечь в хорошо нагретой духовке. Подать горячими, присыпав пудрой с ванилью.

"ЯБЛОКИ С РЯБИНОЙ"

Кислые или кисло-сладкие яблоки вымойте, выньте сердцевину и косточки, начините рябиной (хорошо, если она схвачена морозцем), посыпьте сахарным песком. Яблоки запекайте в духовке на ситом противне или сковородке. При этом следите, чтобы яблоки не полопались.

КРЕМЫ, КОНФЕТЫ, ЗЕФИР и пр

Яблочный крем. Яблочный пломбир. Конфеты из яблок. Яблочная смоква. Пат яблочный с ванилью. Пюре яблочное. Зефир из яблок. Яблочный зефир. Яблочный зефир со сливками.

"ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ"

Компоненты:
яблоки — 10 шт.
сахар — 1 стакан
яйца (белки) — 3 шт.
желатин — 10 гр.

Яблоки испечь, очистить от кожуры, всыпать сахар, растереть все до белой пены, выложить в кастрюлю и довести до кипения. В кипящую массу влить растворенный желатин. 3 мин прокипятить и снять с огня. Охладить, добавить взбитые белки. Всю эту массу поставить в холодное место на 3 ч.

Готовый крем посыпать сахарной пудрой и разрезать на порции.

"ЯБЛОЧНЫЙ ПЛОМБИР"

В небольшой кастрюле смешать 3/4 стакана сливок, ½ стакана сахара и 2 желтка, все поставить на маленький огонь, помешивая, нагреть, но не до кипения, вылить в форму и поставить на холод, чтобы получилась полузамерзшая масса. Яблоки (3 штуки) испечь, протереть, взбить 3/4 стакана сливок, смешать их сначала с яблоками, а затем с полу замерзшей массой и снова поставить на холод до полного замораживания.

"КОНФЕТЫ ИЗ ЯБЛОК"

Компоненты:
яблоки — 2.5 кг.
сахар — 1 кг.
вода — 1 литр

Яблоки порезать мелко и залить водой. Варить до тех пор, пока вся жидкость не выкипит. Протереть сквозь сито, добавить сахар, варить 20–30 мин до получения густой массы. Затем массу выложить на лист, предварительно смазанный растительным маслом. Разровнять смесь слоем 7–8 мм и хорошо пригладить сверху ножом. Оставить на 2 дня сушиться. Рюмочкой нарезать яблочную массу и снова 2–3 дня сушить, затем пересыпать кружочки сахарной пудрой и снова сушить. Затвердевшие конфеты сложить в жестяные банки, перестилая каждый слой пергаментной бумагой.

"ЯБЛОЧНАЯ СМОКВА"

Мякоть яблок протирают сквозь сито, смешивают с сахаром (на 2 части мякоти — одна часть сахара) и ставят в тазике на плиту. При непрерывном помешивании массу уварить до нужной густоты. После этого снять с огня, размазать массу тонким слоем на листе фанеры, покрытом восковой бумагой, посыпать массу сахаром и поставить досушиваться в печь. Когда смоква высохнет и остынет, разрезать на кусочки, уложить в коробки.

Смоква сохраняется несколько лет, не теряя ни вкуса, ни аромата.

"ПАТ ЯБЛОЧНЫЙ С ВАНИЛЬЮ"

Очищенные яблоки порезать кусочками и поставить в тазу на слабый огонь, накрыв крышкой. Когда яблоки станут мягкими, протереть их. Взять сахара столько же, сколько пюре, прибавить ванилин и варить помешивая, чтобы не пригорело. Готовый пат вылить на блюдо слоем 2 см, сгладить ножом, дать постоять, чтобы подсохло, затем нарезать полосками, обсыпать сахаром, уложить в коробку, перекладывая бумагой.

"ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ"

Компоненты:

яблоки — 1 кг.

вода — 200–300 гр.

Яблочное пюре. Яблоки очищают от кожуры, режут, заливают водой, ставят на огонь и варят на среднем огне, постоянно помешивая. После того как масса станет мягкой, ее снимают с огня и протирают через сито деревянным пестиком. Готовое пюре по своей консистенции похоже на густую сметану.

Пюре является полуфабрикатом для приготовления различных блюд. Яблочное пюре может служить и самостоятельным блюдом, для этого в него добавляют сахар, ванилин, корицу, мед и другие компоненты по вкусу.

"ЗЕФИР ИЗ ЯБЛОК"

Компоненты:
пюре яблочное — 400 гр.
сахар — 400 гр.
яйца (белки) — 3 шт

Смешать указанные продукты и взбить в пышную пену. Разложить взбитую пену в приготовленные заранее стаканчики из пергаментной бумаги и поставить в духовку на маленький огонь на 15–20 мин. Когда зефир окрепнет, вынуть его из духовки, снять бумагу и холодным подавать с молоком.

"ЯБЛОЧНЫЙ ЗЕФИР — 1"

Компоненты:
яблоки — 400 гр.
желатин — 50 гр.
сахар — 1.5 стакана
яйца (белки) — 6 шт.
кислота лимонная

Испечь яблоки и протереть их через сито. Желатин залить водой на 3–4 часа (для набухания). Затем через 3–4 часа желатин довести до кипения, добавить сахар и варить. Как только сироп свариться (его го товность проверяют так-если капля на блюдце сохраняет форму), в этот сироп вводят яблочное пюре и снова доводят до кипения.

Взбить белки и непрерывно помешивая, влить их тонкой струйкой в ГОРЯЧУЮ массу. Пока масса ещё тёплая, её разливают в формочки, смоченные водой или на противень. Когда застынет пласт режут на порции.

Вместо яблок можно использовать и другие плоды.

"ЯБЛОЧНЫЙ ЗЕФИР — 2"

Компоненты:
яблоки — 600 гр.
сахар — 300 гр.
сок лимона — 10 гр.
желатин — 10 гр.

Яблоки испечь и протереть. В яблочное пюре добавить сахар. Варить, непрерывно помешивая до загустения. Белки взбить и соединить с яблочным пюре.

В смесь ввести разведенный желатин, добавить лимонный сок, все перемешать, разложить в порционную посуду, испечь, охладить.

"ЯБЛОЧНЫЙ ЗЕФИР СО СЛИВКАМИ"

Компоненты:
яблоки — 5 шт.
сахар — 0.5 стакана
яйца (белки) — 3 шт.
лимон — 0.5 шт.
сливки — 1 стакан
сахарная пудра — 2 столовые ложки

Яблоки испечь, протереть сквозь сито, добавить сахар, белки, лимонный сок, все взбить до пышной массы. Сливки взбить до густой пены, всыпать сахарную пудру, добавить взбитую яблочную массу, перемешать, выложить в форму.

НАПИТКИ ИЗ ЯБЛОК

Крюшон из яблок. Яблочная вода. Яблочный гоголь-моголь. Яблочный квас — сидр. Яблочно-медовый напиток. Яблочный чай. Яблочный шербет.

"КРЮШОН ИЗ ЯБЛОК"

Компоненты:
яблоки большие — 5–6 шт.
сахарная пудра — 0.5 стакана
ром — 0.5 стакана
вино сухое белое — 1 литр.
вода минеральная — 1–2 бутылки
Выход — 2.5–3 литра.

Яблоки вымыть, нарезать на дольки, положить в глубокую посуду, засыпать сахарной пудрой или мелким сахарным песком, залить ½ стакана белого сухого вина и поставить на 3–4 ч в холодильник или на ледник. Затем добавить ром и влить оставшееся белое сухое вино. Перед подачей на стол вынуть большую часть яблок и влить минеральную воду.

"ЯБЛОЧНАЯ ВОДА"

Компоненты:
яблоки — 6 шт.
цедра лимона — 1 шт.
вода — 2 литра.

Яблоки нарезать ломтиками, прибавить цедру лимона, нарезанную тонкими кусочками. Все это залить водой. Варить 2 ч, когда остынет, процедить и сохранять в закрытом сосуде. Можно эту воду готовить только из кожицы и сердцевины яблок.

"ЯБЛОЧНЫЙ ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ"

Компоненты:
сок яблочный — ½ стакана
вода — ½ стакана
молоко — 2 стакана
яйца — 3 шт.
сахар — 3 столовые ложки

Взбить белки до образования густой пены, добавить сахар, яблочный сок. Все размешать, добавить холодное молоко и холодную воду. Эту массу влить во взбитые белки, еще раз взбить, разлить в стаканы.

"ЯБЛОЧНЫЙ КВАС — СИДР"

Компоненты:
яблоки кислые — 1 кг.
вода — 4 литра
мёд — 200 гр.
сахар — 100 гр.
дрожжи — 30 гр.
корица молотая — 1 чайная ложка

Нарезанные тонкими ломтиками яблоки сложить в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Снять кастрюлю с огня и дать яблокам настояться 3–4 час. Процедить отвар через марлю, добавить дрожжи, сахар, мед, корицу и оставить в теплом месте для брожения. Через 2–3 дня квас снова процедить разлить в бутылки с завинчивающимися крышками и поставить на холод. Через 3–4 дня квас готов.

"ЯБЛОЧНО-МЕДОВЫЙ НАПИТОК"

Компоненты:
яблоко — 1 шт.
мёд — 4 столовые ложки
лимон — 0.5 шт.
молоко — 2 стакана

Яблоко натереть на терке, соединить с медом, добавить сок лимона и молоко, хорошо размешать, разлить в высокие стаканы и подать к столу.

"ЯБЛОЧНЫЙ ЧАЙ ИЗ НЕДОЗРЕЛЫХ ЯБЛОК"

Компоненты:

яблоки кислые кожура — 200 гр.

вода — 1 литр

Слегка подрумяненную в духовке кожуру положить в холодную воду, вскипятить и дать настояться 10–15 мин. Подавать с сахаром или медом.

"ЯБЛОЧНЫЙ ШЕРБЕТ"

Компоненты:

сок яблочный — ½ стакана

сок вишневый — ¼ стакана

мороженое фруктовое — 50 гр.

1 порция.

В стакан или бокал положить мороженое, а затем влить смешанные в миксере яблочный и вишневый соки.

Шербет не размешивать.

ЗАГОТОВКИ ИЗ ЯБЛОК, АЙВЫ И ГРУШ

"Айва в собственном соку". "Повидло из айвы".

КОМПОТЫ. "Компот из фаршированных груш".

ВАРЕНЬЕ. "Варенье". "Варенье-желе из яблок". "Варенье из китайских яблочек".

ДЖЕМ. "Яблочный джем". "Конфитюр из недозрелых яблок".

ПОВИДЛО.

МАРМЕЛАД.

ЦУКАТЫ. "Цукаты из яблок". "Цукаты из китайских яблок".

СОК. "Извлечение сока сахаром". "Извлечение сока прессованием".

СУШКА. "Яблоки".

СЫР.

СОУС, ПРИПРАВА. "Соус из яблок с хреном". "Соус яблочный". 2 "Яблочная приправа".

ПАСТИЛА. "Пастила из яблок".

МОЧЕНЫЕ. "Антоновка моченая". (в банках) "Кислые моченые яблоки". "Яблоки моченые".

МАРИНОВАННЫЕ. "Яблоки и груши маринованные".

УКСУС. "Яблочный уксус". 4 "Уксус яблочный из недозрелых яблок".

КВАС — СИДР. "Английский сидр". "Яблочный сидр".

"АЙВА В СОБСТВЕННОМ СОКУ"

Отберите самые хорошие плоды, освободите их от стебельков и уложите слоями в небольшие деревянные кадки или глиняные горшки, стеклянные банки. А плоды похуже, поврежденные изрубите мелко, положите в кастрюлю и поставьте на небольшой огонь. Когда айва пустит сок, снимите с огня. Сок выдавите через марлю или сито, обязательно остудите и залейте им уже приготовленную айву. Сверху положите деревянный кружок и груз. Банку завяжите марлей или бумагой и храните в сухом прохладном месте.

Из этой айвы зимой получится прекрасная начинка для пирога или гарнир к мясным блюдам.

"ПОВИДЛО ИЗ АЙВЫ"

Компоненты:

айва — 5 кг.

сахар — 2 кг.

Айву обмыть, нарезать дольками, вырезать сердцевину с семенами, потушить до мягкости с небольшим количеством воды на медленном огне и протереть через сито. Полученное пюре вместе с соком и сахаром варить до сгущения. Готовое повидло горячим разлить в стеклянные банки или в другую подходящую посуду. Когда остынет, покрыть пергаментом, целлофаном и перевязать толстой нитью.

КОМПОТЫ

Компоты из яблок можно приготовить как из целых, так и из половинок и долек (с кожицей и без нее). Очищенные и нарезанные яблоки, чтобы они не темнели, погружают в подкисленную или чуть подсоленную воду (на 1 л. воды 3 гр. лимонной кислоты, ½ столовой ложки соли). Перед укладыванием в банки яблоки вынимают из подсоленной воды, промывают.

ПЕРВЫЙ СПОСОБ.

Летние яблоки с тонкой нежной мякотью, уложенные в банки, заливают холодным сиропом (на 1 л. воды 200 гр. сахара) и оставляют на 6–8 ч, после чего его доливают и При температуре 85 °С пастеризуют: литровые банки — 15 мин, 2-литровые — 20 мин, 3-литровые — 30 мин или в кипящей воде соответственно 3, 8 и 10 мин, затем их закатывают и ставят вверх дном.

ВТОРОЙ СПОСОБ.

Некрупные яблоки сортов Грушовка и Золотая китайка (сердцевину удаляют специальным приспособлением в виде трубочки из нержавеющей стали или ножом для чистки картофеля) укладывают в банки, заливают и пастеризуют, как указано в первом способе.

ТРЕТИЙ СПОСОБ.

Яблоки заливают соком из ягод черной, красной и белой смородины, малины, вишни (с сахаром и без него). При температуре 85 °С яблоки пастеризуют: литровые банки — 15 мин, 2-литровые — 20 мин, 3-литровые — 25 30 мин.

ЧЕТВЕРТЫЙ СПОСОБ.

Приготовленные яблоки осенних и зимних сортов целые или нарезанные укладывают в банки и заливают кипящим сиропом (200–300 гр. сахара на 1 л. воды), накрывают крышками и

выдерживают 3 мин, затем сироп сливают, нагревают его до кипения и заливают им плоды, выдерживая 3 мин. Слитый второй раз сироп снова нагревают до кипения и поочередно заливают им банки так, чтобы сок пролился через край. Затем немедленно закатывают банки стерильными крышками и ставят их перевернутыми.

При переработке большого количества яблок сироп можно кипятить в двух-трех кастрюлях одновременно.

ПЯТЫЙ СПОСОБ.

Яблоки осенних и зимних сортов (с сердцевиной или без нее) укладывают в банки, заливают горячим сиропом (250–300 гр. сахара на 1 л. воды), выдерживают в нем 6–8 ч, после чего доливают недостающее его количество и при температуре 85 °С пастеризуют: литровые — 15 мин, 2-литровые — 20 мин, 3-литровые — 30 мин.

"КОМПОТ ИЗ ФАРШИРОВАННЫХ ГРУШ"

Компоненты:
груши — 1 кг.
сок лимона — 1 шт.
цедра апельсин. засахар. — 300–400 гр.
СИРОП:
вода — 250 мл.
сахар — 400 гр.

Груши средних размеров вымыть, острым ножом вырезать сердцевину, сохранив черешок, положить в воду с лимонным соком и отварить. На воде, в которой варились груши, приготовить сироп. Груши нафаршировать засыпанной сахаром апельсиновой цедрой и вертикально уложить в банки. Залить груши сиропом, банки закупорить и 10 минут держать на пару.

ВАРЕНЬЕ

Ценное варенье получается из яблок таких сортов, как Зорька, Ранетка десертная, Долго, Ранетка Лисавенко, Норд, Камышловское желтое, Репинка алтайская, Янтарь, Октябрьское, Горноалтайское и Алтайский голубок, а также из плодов одичавших яблонь массой по 25–30 гр.

Хорошее варенье варят из крупноплодных яблок таких сортов, как Коричное, Десертное, Петрова, Анис, Антоновка, Пепин шафранный, Ренет шампанский, Ренет Симиренко, Ренет орлеанский, Кальвиль снежный, Пармен зимний золотой.

ПЕРВЫЙ СПОСОБ.

Яблоки очищают от кожицы (можно и с кожицей), удаляют семенную камеру, режут на дольки, заливают подсоленной или подкисленной водой. Яблоки с плотной мякотью бланшируют.

На 1 кг подготовленных яблок используют 1 кг сахара и 1 стакан воды. Дольки опускают в кипящий сироп, содержимое таза встряхивают и оставляют на 5–6 ч, варят в три приема до готовности. Иногда отдельные дольки не провариваются, их надо выбрать ложкой и доварить в сиропе.

Если варенье получается слишком сладким, в него в конце варки добавляют 3 гр. лимонной кислоты на 1 кг яблок.

ВТОРОЙ СПОСОБ.

Дольки яблок сорта Антоновка засыпают послойно сахаром и выстаивают 6–8 ч, затем ставят на огонь, вливают один стакан воды на 1 кг яблок, кипятят 5 мин и еще выстаивают 10–12 ч, после чего варенье варят до готовности.

ТРЕТИЙ СПОСОБ.

У ранеток и китаек укорачивают плодоножки, плоды накалывают, затем бланшируют 2–3 мин и быстро опускают в холодную воду до полного остывания. В приготовленный горячий сироп (1.2 кг сахара и 2 стакана воды) опускают яблоки (1 кг), доводят до кипения и снимают с огня. Варят в два-три приема с выстаиванием по 10–12 ч.

"ВАРЕНЬЕ"

Компоненты:
яблоки — 1 кг.
сахар — 1 кг.
вода — 3/4 стакана
корка апельсина или лимона

Яблоки сладких сортов очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать дольками. Приготовить сироп, положить в него яблоки и варить до прозрачности. В конце добавить немного апельсиновой или лимонной корки.

"ВАРЕНЬЕ-ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК"

Компоненты:
яблоки — 1 кг.
сахар — 400 гр.
вода — 2.5 стакана

Годятся только кислые яблоки, лучше антоновские. Яблоки разрезать на дольки, сложить в кастрюлю. Залить водой. Закрыв крышкой, варить при слабом кипении 20–30 мин. Затем яблоки откинуть на сито и дать отвару стечь. В отвар положить сахар, варить на слабом огне, изредка снимая пену. Для определения готовности желе взять на ложку сироп и, если при сливании с ложки капли сиропа будут остывать и удерживаться на ложке, желе готово. Оставшиеся вареные яблоки можно использовать для повидла или начинки.

Желе разлить в прогретые стеклянные банки.

"ВАРЕНЬЕ ИЗ КИТАЙСКИХ ЯБЛОЧЕК"

Компоненты:
яблоки — 1 кг.
сахар — 1.5 кг.
вода — 1 стакан

Перед варкой яблочки накалывают, плодоножки укорачивают до 2 см, бланшируют кипятком. После охлаждения опускают в горячий сироп, варят до закипания, затем варить за 4–5 приемов до готовности, по 5 мин. В готовом варенье яблоки должны быть прозрачными.

ДЖЕМ

Нарезанные яблоки проваривают в воде (на 1 кг яблок — стакан воды) до размягчения долек, добавляют на 1 кг яблок 1 кг сахарного песка и, непрерывно помешивая, варят в один прием до готовности. Джем готов, если капля на тарелке не расплывается, а быстро густеет.

"ЯБЛОЧНЫЙ ДЖЕМ — 1"

Компоненты:
яблоки — 1 кг.
сахар — 1.2 кг.

Яблоки (лучше антоновка) вымыть, очистить, нарезать дольками и варить 10–15 мин. в небольшом количестве воды (0.5 стак. на 1 кг яблок). Затем добавить сахар. Варить в один прием, постепенно усиливая огонь. Огонь усилить, когда масса закипит и сахар растворится. Продолжительность варки с момента закипания — 20–30 мин. Джем готов, когда капля сразу же застывает на тарелке. Разложить горячим по банкам, пастеризовать 15–20 мин.

"ЯБЛОЧНЫЙ ДЖЕМ — 2"

Компоненты:
яблоки — 1 кг.
сахар — 750 гр.
вода — 0.5 стакана

Приготовить сироп из сахара и воды, в кипящий сироп опустить дольки яблок (или — натереть). Варить, помешивая, на слабом огне около 30 мин. в один прием или 5 мин. в один день, и — 15 мин. на следующий.

"КОНФИТЮР ИЗ НЕДОЗРЕЛЫХ ЯБЛОК"

Яблоки (зеленые или падалицу) промыть, измельчить ножом или пропустить через мясорубку. Залить небольшим количеством воды и варить, помешивая, 30 мин. Добавить по вкусу сахар и продолжать варить, пока капля коифитюра на тарелке не перестанет растекаться. Горячий конфитюр переложить в сухие банки, дать остыть.

Недозрелые яблоки лучше перерабатывать в смеси с другими

фруктами или ягодами, тем самым происходит обогащение питательными биологически активными веществами.

ПОВИДЛО

Яблочное пюре помещают в обычный варочный таз или кастрюлю и при помешивании на среднем огне варят 5-10 мин с момента закипания массы, затем на 1 кг пюре добавляют 500–600 гр. сахарного песка. После растворения сахара (при непрерывном помешивании) огонь усиливают, доводят массу до кипения.

Готовность повидла определяют по капле. Готовое повидло раскладывают в горячие сухие банки, прикрывают марлей и оставляют до образования на его поверхности пленки, после чего банки накрывают пергаментной бумагой и завязывают.

Повидло можно разливать в горячие банки до верха с немедленной закаткой их крышками.

МАРМЕЛАД

На яблочный мармелад могут быть использованы любые сорта яблок (в том числе и падалица), которые по своему внешнему виду или по другим причинам непригодны для компота или хранения. Мармелад из спелых (мучнистых летних), а также лежалых яблок плохо желируется, кроме того, его следует подкислять, добавляя сок кислых яблок, красной смородины или крыжовника.

ПЕРВЫЙ СПОСОБ.

Варят мармелад (на 1 кг пюре из яблок — 600 гр. сахара) в алюминиевой посуде на медленном огне при постоянном помешивании до тех пор, пока масса не будет отставать от дна. Готовый мармелад в горячем виде выкладывают на блюдо, эмалированный противень, смоченный водой, или на пергаментную бумагу, смазанную сливочным маслом. Массу разравнивают ножом и оставляют для естественного подсушивания на воздухе.

ВТОРОЙ СПОСОБ.

Яблоки пекут в духовке, протирают через дуршлаг или сито, тщательно размешивают (на 1 кг массы 600 гр. сахара), затем повторяют процесс, указанный в первом способе.

Уваренный мармелад можно размазать тонким слоем, обсыпать мелко нарубленными орехами, цукатами из апельсиновых или лимонных корок и, после того как он подсохнет, закатать рулетом.

ЦУКАТЫ

Яблоки (с кожицей или без нее) режут на половинки или дольки, мелкие используют целиком, перед бланшировкой накалывая в нескольких местах, опускают на 2–3 мин в кипящую воду и немедленно охлаждают. На воде, оставшейся от бланшировки, готовят сироп (1.2 кг сахара и 2 стакана воды на 1 кг яблок), заливают сиропом (горячим) яблоки и оставляют на 5–6 ч выстаиваться, затем кипятят 5–7 мин и оставляют еще на 10–12 ч, так повторяют 2–3 раза, пока яблоки не станут прозрачными.

Готовые яблоки откидывают на дуршлаг для стекания сиропа, раскладывают на блюдо или тарелки и подсушивают на воздухе или в духовке с приоткрытой дверцей. Цукаты можно пересыпать песком или сахарной пудрой. Для длительного хранения их оставляют в сиропе, вынимая из него по мере надобности.

"ЦУКАТЫ ИЗ ЯБЛОК — 1"

Яблоки очищают от кожицы, разрезают каждое на 4 части, вырезав середину, кладут в теплую воду. Затем нагревают до размягчения. После этого перекладывают дольки в холодную воду, когда они остынут, дают им обсохнуть, кладут их в сахарный сироп и варят. Когда сироп закипит, снимают его с огня, снимают пенку и оставляют их до следующего дня. То же самое повторяют в течение 3 дней, уваривая каждый раз сироп все гуще и гуще. Наконец, вынимают плоды из сиропа, дают им подсохнуть, обсыпают растертым сахаром и ставят в духовку подсушить.

"ЦУКАТЫ ИЗ ЯБЛОК — 2"

Компоненты:
яблоки или груши — 1 кг.
сахар — 1.5 кг.
вода — 0.5 стакана

Сварите густой сахарный сироп. Опустите в него дольки или половинки яблок или груш и варите до тех пор, пока они не станут прозрачными и их легко будет проткнуть соломиной. Выложите на противень, устланный соломой, поставьте в духовку и подсушите. Вынув из духовки, посыпьте сахарной пудрой и сложите в банки.

"ЦУКАТЫ ИЗ КИТАЙСКИХ ЯБЛОК"

Яблоки моют, перекладывают в густой сироп, сваренный из 1 кг сахара, 2 стаканов воды на 1 кг яблок. Яблоки варят до тех пор, пока сироп не станет засахариваться по краям таза. Тогда, взяв за черенок каждое яблоко, густо обсыпают его мелким сахаром, укладывают на противень так, чтобы яблочки не соприкасались друг с другом, и ставят для засушивания на ночь в печь. Сушку повторяют, если яблочки недостаточно высохли.

ЯБЛОЧНЫЙ СОК

"ИЗВЛЕЧЕНИЕ СОКА САХАРОМ"

На стакан измельченных яблок берут 3/4 стакана сахара, перемешивают фрукты с сахаром и оставляют на 24 ч в прохладном месте. За это время фрукты впитают сахар и выделяют сок. На другой день надо откинуть фрукты на сито и оставить еще на 24 ч для отекания сока. При этом способе сока извлекается в два раза меньше, чем при других, но сок получается более прозрачным.

"ИЗВЛЕЧЕНИЕ СОКА ПРЕССОВАНИЕМ"

Яблоки моют или измельчают на терке или мясорубке. Измельченную массу прессуют. Из вдвое сложенного куска марли или другого редкого материала сшивают кулек и помещают в него приготовленное пюре, вывешивают кулек на сутки в прохладное место, а под ним ставят посуду, в которую стекает сок.

Сок из яблок можно получить с помощью соковарки или соковыжималки.

ЯБЛОКИ СУШЕНЫЕ

Плоды для сушки берут незрелыми. Лучше всего сушить летние и осенние сорта яблок. Яблоки можно сушить с кожицей и семенным гнездом, но качество яблок повышается, если их перед сушкой очистить и вырезать сердцевину. Подготовленные яблоки разрезать на поперечные кружки толщиной 5–6 мм, чтобы перед сушкой кружки на срезах не начали темнеть, их следует пробланшировать 1–2 мин в кипящей воде или, не бланшируя, хранить их до самого начала сушки в соленой воде (100–150 гр. соли на ведро воды). Насыпать нарезанные яблоки на сито или нанизывать на шпагат, натянуть его на сушильные рамки и тогда можно сушить яблоки в духовке или на солнце.

"ЯБЛОКИ"

Нарежьте их кружочками, подержите (бланшируйте) над паром в течение 10 мин., обсушивайте на чистой ткани 10 мин., затем разложите тонким слоем на металлические сита, поставьте их на решетку в духовку и сушите при температуре 60–75 °С. Дверцу духовки чуть приоткройте. Время сушки — 8-12 час. После того как яблоки высохнут, ссыпьте их в плотно закрывающийся деревянный ящик для "потения" на 10–14 дней.

ЯБЛОЧНЫЙ СЫР

К протертому яблочному пюре (1 кг) добавить 500 гр. меда и 250 гр. сахара, гвоздику, лимонный сок по вкусу. Массу необходимо уварить до отставания от дна и стенок посуды. Чтобы масса не подгорела, уваривают ее на водяной бане. Кусок полотна смочить в воде, разостлать на решете, выложить на нее массу, поместить под гнет. Когда сок стечет, поставить в теплый шкаф до запекания корочки. Хранить продукт можно без упаковки.

СОУСА, ПРИПРАВЫ

"СОУС ИЗ ЯБЛОЧНОГО ПЮРЕ С ХРЕНОМ"

Компоненты:
пюре яблочное — 350 гр.
хрен — 350 гр.
молоко сгущенное — 150 гр.
майонез — 150 гр.

Корень хрена очистить, натереть на терке. Все компоненты перемешать до получения однородной массы.

Соус используется для блюд из рыбы.

"СОУС ЯБЛОЧНЫЙ — 1"

Компоненты:
яблоки — 600 гр.
вода — 500 мл.
сахар — 250 гр.
корица

Яблоки нарезать и варить в воде в закрытой посуде до размягчения. Сваренные яблоки охладить и протереть сквозь частое сито. В полученное пюре положить сахар, корицу и варить в течение 10 мин, помешивая. Перед подачей взбить соус венчиком. Яблочный соус подается в горячем виде к жареному гусю, мясу.

"СОУС ЯБЛОЧНЫЙ — 2"

Компоненты:
яблоки кислые — 1.5 кг.
лук репчатый — 500 гр.
сахар — 500 гр.
изюм — 5 столовых ложек
соль — 0.5 чайной ложки
перец красный молотый — 0.5 чайной ложки
уксус винный или столовый — 1.5 стакана
перец черный
гвоздика молотая

Очищенные и нарезанные кусочками лук и яблоки вместе с изюмом и сахаром положить в большую кастрюлю, налить 0.5 стакана вода, довести до кипения и варить на слабом огне, часто

помешивая, до консистенции густой каши. Добавить соль, гвоздику, перец и уксус и варить еще 10–20 минут. Разложить в банки и закрыть фольгой.

"ЯБЛОЧНАЯ ПРИПРАВА"

В готовое яблочное пюре засыпать песок (200–300 гр. на 1 кг пюре), варить на слабом огне. Во время варки добавляют по вкусу растертые сухие листья сельдерея и укропа. Уваривают до 4/5 первоначального объема. Горячую приправу расфасовывают в подготовленные прогретые банки.

Приправу подают к мясным блюдам.

ЯБЛОЧНАЯ ПАСТИЛА

Для изготовления пастилы используют кислые сорта яблок. Их пекут в духовом шкафу или в русской печи на железных листах или противнях либо проваривают в закрытых горшках или кастрюлях над котлом с кипящей водой.

Размягченные одним из этих способов плоды немедленно надо протереть сквозь решето, отделив кожицу, семена и пленки. Это легче всего сделать, пока масса еще горячая.

На каждые 2 стакана мякоти добавляют 1 стакан густого сахарного сиропа, либо 3/4 стакана сахарного песку, либо стакан меда. После этого к смеси прибавляют сбитый в пену белок (на 1 кг массы 1 яичный белок). Приготовленную массу взбивают вместе с белком до белого пенистого состояния и выливают в смазанные маслом бумажные формы слоем 3–4 см и ставят в духовой шкаф (или в слегка остывшую русскую печь) для сушки. После высушивания пастила готова, и с нее следует осторожно снять бумагу.

Если желают получить слоистую пастилу, можно несколько засушенных пластов уложить один на другой, переслаивая их медом, либо вареньем другого сорта, затем обмазать сверху и по краям тонким слоем свежевзбитой массы.

Для получения рыхлой пастилы массу фруктовой мякоти следует взбить с яичными белками (на 2 кг мякоти — 4–5 белков). Подсушив пастилу в формах слоем толщиной в 2 см, ее разрезают на равные бруски и досушивают.

Сушка пастилы производится при температуре 40–50 ˚С. К яблочной мякоти можно прибавить мякоть других каких-либо плодов или ягод: груши, рябины, черной смородины и клюквы. Этими добавками можно придать пастиле любой желаемый привкус.

"ПАСТИЛА ИЗ ЯБЛОК"

Компоненты:
пюре из яблок — 1 кг.
сахар — 1 кг.

Сначала из печеных яблок готовят пюре, которое смешивают с сахарным песком 1:1 и варят при тщательном перемешивании до средней густоты. Варить, пока масса не прогреется до 107 ˚С. Затем массу разлить на лист или в формы слоем 1.5 см. Сушить в духовке при 50–60 ˚С в течение 12 часов, так чтобы не подгорела и не поджарилась. Продукт имеет красноватый цвет и легко

режется.

Аналогично из крыжовника, смородины, малины, ренклода и др. фруктов и ягод, обладающих желирующей способностью.

МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ

Для мочения наиболее пригодны яблоки осенних и зимних сортов с плотными кисло-сладкими плодами (Антоновка обыкновенная, Антоновка каменичка, Анис алый, Бабушкино и др.). Яблоки должны хорошо вызреть, поэтому после съема плоды осенних сортов надо выдержать в тепле несколько дней, зимних сортов 2–3 недели. Мочить яблоки лучше в бочках или в кадках, но можно и в стеклянных сосудах емкостью 10–20 л. Перед мочением плоды нужно перебрать, отбраковывая червивые, мятые, с поврежденной кожицей и вырванной плодоножкой, вымыть в чистой проточной воде. Бочку или кадку необходимо замочить, тщательно вымыть, прошпарить, после чего выстлать дно и бока прошпаренной ржаной или пшеничной соломой. Последняя не только предохраняет от механических повреждений, но и улучшает их цвет и вкус. Яблоки следует плотно укладывать слоями, перестилая соломой, верхний слой плодов покрыть соломой слоем 2–3 см и прокипяченной холстиной. Затем надо вставить в бочку дно и через шпунтовое отверстие налить раствор (в кадку сверху холстины положить гнет).

В яблоки с хорошим ароматом (Антоновка обыкновенная) специи класть не нужно. Для плодов других сортов желательно добавить листья черной смородины, вишни, эстрагон, пастернак.

Существуют два рецепта приготовления заливки.

ПЕРВЫЙ РЕЦЕПТ.

Для получения заливки понадобится 10 л. воды, 200 гр. ржаной муки или 150 гр. солода. Муку (солод) сначала надо размешать в небольшом количестве холодной воды, затем залить кипятком, довести до кипения, дать отстояться и процедить. К полученному раствору добавить сахар (2 стакана) и соль (3 столовые ложки).

Первые 5–6 дней раствор по мере надобности необходимо доливать, так как яблоки хорошо впитывают воду и верхние слои оголяются, что может привести к загниванию плодов. Сначала (12–14 дней) яблоки держат в теплом помещении при температуре 15–18 °С. Затем, если брожение идет нормально, бочки или кадки с продукцией помещают в погреб, холодный подвал или ледник. При температуре 4–6 °С плоды медленно дображивают, насыщаются углекислотой. Примерно через месяц

яблоки готовы к употреблению. В подвале продукция хранится до мая-июня, а в леднике — до нового урожая. Чем выше температура, тем быстрее яблоки перекисают, становятся дряблыми и невкусными.

ВТОРОЙ РЕЦЕПТ.

На 10 л. воды берут 1.5–2 стакана сахара, 3 столовые ложки соли, пол-ложки горчицы в порошке. Смесь кипятить 10–15 мин и охладить. Сахар можно заменить удвоенным количеством меда, который придает продукту своеобразный запах.

"АНТОНОВКА — МОЧЕНАЯ"

(в банках)

В домашних условиях яблоки мочат в стеклянной таре емкостью 2, 3 и 10 литров. При таком способе мочения продукт получается значительно лучшего качества, чем при мочении яблок в бочках. Для мочения использую мелкие и средние плоды. Заливку для мочения яблок в банках получают смешиванием натурального яблочного сока (25–35 %) с кипяченой холодной водой (75–65 %). Подготовленные яблоки насыпают в бутыль с таким расчетом, чтобы расстояние между яблоками и жестяной крышкой было 4–8 см.

Для того, чтобы плоды в бутылях были все время покрыты заливочной жидкостью, их сверху прижимают двумя крестообразно положенными чистыми деревянными или пластмассовыми прошпаренными лучинами, концы которых закладывают между яблоками и стенками верхней части бутыли. Высота слоя заливки должна быть выше поверхности плодов на 4–5 см., а расстояние между жидкостью и крышкой баллона 3–4 см. Бутыли закупоривают жестяными лакированным крышками обычной закаточной машинкой. Для того, чтобы предохранить крышки от срыва их с бутылей как во время брожения, так и в процессе хранения, резиновые кольца перед закаткой необходимо укорачивать на 1–1.5 см. Образующиеся во время брожения газы выходят постепенно, что предохраняет бутыли от бомбажа.

"КИСЛЫЕ МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ"

Компоненты:
ЗАЛИВКА*:*
вода — 10 л.

сахар — 120 гр.
соль — 120 гр.

Яблоки залить в банках рассолом и укупорить полиэтиленовыми крышками. Удобно готовить в 3-х литровых банках.

"ЯБЛОКИ МОЧЕНЫЕ"

Компоненты:
ЗАЛИВКА 1:
вода — 10 л.
сахар — 400 гр.
соль — 25 гр.
мука ржаная — 150 гр.
ЗАЛИВКА 2:
вода — 10 л.
мёд — 2 стакана
соль — 100 гр.

Заливка: воду закипятить, добавить сахар и соль, ржаную муку. Холодным раствором залить яблоки так, чтобы он слегка покрывал яблоки. Оставить на 10 дней при t = 20–25 °C. Ежедневно снимать пену и добавлять заливку. Затем емкость с яблоками поставить в холодное место. Здесь брожение заканчивается через 25–30 дней.

Можно сделать по второму варианту.

МАРИНОВАННЫЕ ЯБЛОКИ

Лучшие сорта для маринования — Антоновка, Анис, Уэлси, Санинская китайка и др.

ПЕРВЫЙ СПОСОБ.

Крупные яблоки режут пополам или на четвертинки, не очищая кожицы, удаляют семенную камеру, укладывают в банки (китайку накалывают и бланшируют 2 мин в кипящей воде с последующим охлаждением). Затем их заливают холодным маринадом (500 гр. воды, 400 гр. сахара, 80 гр. 9 %-ного уксуса, по 5–6 штук гвоздики, душистого перца, немного корицы). При приготовлении маринада воду, сахар, специи кипятят 5 мин, остужают, процеживают и добавляют уксус.

ВТОРОЙ СПОСОБ.

Яблоки летних сортов укладывают в банки и заливают маринадом, включающим 500 гр. воды, 250 гр. сахара и 120 гр. 9 %-ного уксуса (половину уксуса можно заменить соком кислых ягод).

Тепловую обработку в обоих способах проводят следующим образом: банки (любой емкости) с яблоками, залитыми маринадом, прикрывают крышками, ставят в кастрюлю с холодной водой, доводят ее до кипения и выдерживают 3 мин.

"ЯБЛОКИ И ГРУШИ МАРИНОВАННЫЕ"

Компоненты:
ЗАЛИВКА:
сахар — 1.25 стакана
вода — 2.5 стакана
уксус 8-% — 0.5–0.75 стакана
перец душистый — 5 шт.
корица — 1–2 кусочка
гвоздика — 4 шт.
Дано на 1 литр заливки.

Воду с сахаром вскипятить, остудить и добавить уксус. Пряности уложить непосредственно в банки (бочки, кадки).

Яблоки рекомендуется использовать осенних сортов, мелкие.

Перед маринованием их бланшируют, погружая на 1.5–2 минуты в горячую воду, постепенно прогревая её до 85–90 °C и выдерживая при этой температуре 4–6 минут.

Груши для маринада лучше брать осенних сортов диаметром до 40 мм. (более крупные плоды разрежьте вдоль на половинки, удалив семенное гнездо). Затем бланшируйте их в течение 3–6 минут в слабом растворе лимонной (чайная ложка на 10 л. воды) или виннокаменной кислоты. При бланшировании следите за тем, чтобы груши не растрескались и не разварились. Перед заливкой маринадом охладите в холодной воде.

ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС

Яблоки моют, удаляют поврежденные части, натирают на крупной терке. Сырую яблочную кашицу кладут в стеклянную посуду и разводят теплой водой (на 1 л. воды — 0,8 кг яблочной кашицы). На каждый 1 л. воды прибавляют по 100 гр. меда или сахара, а для ускорения — по 10 гр. дрожжей или 20 гр. сухого ржаного хлеба.

Первые 10 дней смесь хранят открытой при температуре 20–30 ˚С, 2–3 раза в день перемешивая яблочную кашицу деревянной ложечкой. Потом массу перекладывают в марлевый мешочек и отжимают. Сок процеживают через марлю и переливают в сосуд с широким горлом. При желании добавляют в каждый литр сока по 50-100 гр. меда или сахара.

После этого банку закрывают марлей, завязывают и ставят в теплое место, чтобы продолжить брожение, которое обычно заканчивается через 40–60 дней. Затем уксус фильтруют, разливают по бутылкам и плотно закрывают их пробками. Хранят в холодильнике при температуре 6–8 ˚С.

"ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС — 1"

Напитки, приготовляемые при помощи анаэробной ферментации фруктовых соков, главным образом яблочного, грушевого и айвового, известны под общим названием сидра.

Приготовление сидра подобно приготовлению вина.

Из низкосортного яблочного, грушевого, айвового и т. п. сидра, или из сока этих фруктов, можно получить, посредством аэробной ферментации, высококачественный сидровый пищевой уксус.

В хозяйстве можно приготовить уксус, непосредственно из яблок по следующему рецепту:

Яблоки моют, устраняют гнилые или червивые части, затем раздавливают или натирают на крупной терке, используя и сердцевину. Можно употребить и кожуру, а также остатки от приготовления варенья, компота и т. д.

Эту сырую яблочную кашицу кладут в подходящий для этого сосуд. Заливают теплой, предварительно кипяченой, водой (0.5 л. воды на 0.4 кг яблочной кашицы). На каждый литр воды прибавляют по 100 гр. меда или сахара, а также (для ускорения уксуснокислого брожения) по 10 гр. хлебных дрожжей и 20 гр. сухого черного хлеба.

Сосуд с этой смесью хранят открытым, в помещении при

температуре 20–30 ˚С.

Уксуснокислому брожению способствует жидкость с небольшим содержанием спирта (менее 20 % сахаристых веществ), как можно более постоянная температура (прибл. 20 ˚С) и как можно большая поверхность контакта с воздухом (аэробная ферментация).

Сосуд должен быть из стекла (банки), дерева (бочонки без крышки) или эмалированной глины.

Сосуд должен храниться в темноте, так как солнечные ультрафиолетовые лучи препятствуют брожению.

Для проведения первой стадии ферментации сосуд хранят в тепле в течение 10 дней (при температуре 20–30 ˚С), помешивая 2–3 раза в день яблочную кашицу деревянной ложкой. Затем перекладывают ее в марлевый мешочек и выжимают.

Получившийся сок вновь процеживают через марлю, определяют вес и переливают в сосуд с широким горлом.

Можно прибавить к каждому литру сока по 50-100 гр. меда или сахара, помешивая до полной гомогенизации.

Для проведения второй стадии ферментации, банку закрывают марлей, завязывают и хранят в тепле с целью продолжения процесса брожения.

Брожение окончено, когда жидкость успокоилась и стала прозрачной.

В зависимости от соответствующей подготовки сока, от температуры и т. д. яблочный уксус будет готов за 40–60 дней. Затем его переливают в бутылки, фильтруя при помощи воронки с марлей.

Бутылки плотно затыкают пробками, закупоривают воском и хранят в прохладном месте.

"ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС — 2"

Компоненты:
яблоки — 500 гр.
мёд или сахар — 100 гр.
дрожжи — 10 гр.
вода

Яблоки (без гнили и червоточин) натирают на крупной терке вместе с сердцевиной. Кладут в стеклянный сосуд и доливают тепловатой кипяченой водой (пол-литра воды на каждые 400 гр. яблочной кашицы). На каждый литр воды прибавляют по 100 гр. меда или сахара и по 10 гр. хлебных дрожжей (или 20 гр. сухого хлеба). Сосуд с этой смесью хранят открытым при температуре 20–30 ˚С и желательно в темноте в течение 10 дней, помешивая

содержимое 2–3 раза день деревянной ложкой. Затем кашицу перекладывают в марлевый мешочек и отцеживают, переливают в другую стеклянную банку, которую закрывают марлей и оставляют так для продолжения брожения.

Яблочный уксус обычно созревает за 40–60 дней. В это время жидкость успокаивается и проясняется. Его следует разлить по бутылкам и закупорить воском.

"ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС — 3"

Компоненты:
яблоки — 5 кг.
вода — 5 литров
дрожжи — 100 гр.
сухари ржаные — 200 гр.
сахар — 1 кг.
мёд

Яблоки любого сорта натереть на средней терке, добавляют кипяченную воду, дрожжи, ржаные сухари и сахар. Полученную массу помещают в эмалированную посуду, накрывают тканью, ставят в теплое место и перемешивают 3–4 раза в сутки.

Через 10 дней раствор процеживают, добавляют в него по 100 гр меда и 100 гр сахара на каждый литр. Затем раствор разливают по стеклянным бутылям и накрывают марлей. Уксус готов, когда раствор перестанет бродить и выпадет осадок, на что в среднем уходит от 4 до 6 недель.

Готовый уксус фильтруют через три слоя марли, вновь разливают по бутылкам, укупоривают и хранят в прохладном месте.

Рекомендуется принимать яблочный уксус 3 раза в день за полчаса до еды из расчета 2 чайные ложки уксуса и 2 чайные ложки меда на стакан воды.

"ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС — 4"

Компоненты:
яблоки — 400 гр.
вода — 500 мл.
сахар или мёд — 50 гр.
дрожжи хлебные — 5 гр.
или
хлеб черный сухой — 10 гр.

Натереть на крупной терке вместе с сердцевиной яблоки, поместить в стеклянный сосуд, долить теплой кипяченной воды

(0.5 литра на 400 гр. яблок). На каждый литр воды добавить 100 гр. сахара или меда и 10 гр. хлебных дрожжей или 20 гр. сухого черного хлеба.

Хранить открытым при t — 20–30 °С в темном месте 10 дней, помешивая 2–3 раза в день деревянной ложкой. Кашицу переложить в марлевый мешочек, отцедить, переложить в другой сосуд (интересно зачем?), которую закрываем марлей. Созревает за 40–60 дней. Закупорить в бутылки воском.

Принимать при всяких болезнях, а также и для того, что бы похудеть — за каждой едой 1 ст. воды с 2 чайными ложками уксуса.

"УКСУС ЯБЛОЧНЫЙ ИЗ НЕДОЗРЕЛЫХ ЯБЛОК"

Кожуру яблок и мелко нарезанные вымытые яблоки уложить в банку и залить кипяченой теплой водой с сахаром (30 гр. сахара на 1 л. воды) так, чтобы фрукты целиком были покрыты водой. Банку обвязать чистой салфеткой и оставить в теплом месте. Когда масса перебродит, уксус процедить через марлю, слить в бутылки и закупорить.

ЯБЛОЧНЫЙ КВАС (СИДР)

Для приготовления кваса используют зрелые, преимущественно кисло-сладкие сорта летних, осенних и зимних яблок с незначительным содержанием сахара. При использовании высокосахаристых сортов яблок их сок следует немного разбавлять водой. Для получения кваса из дикорастущих (лесных) кислых яблок перед сбраживанием сока в него необходимо добавить сахар и обязательно разбавить водой по вкусу.

Кислые дикорастущие лесные или культурные яблоки разрезают на 4 части; 8-16 кг измельченных яблок укладывают в чистый холщовый или полотняный мешок.

Мешок завязывают, кладут в чистую эмалированную посуду с крышкой, стеклянные емкости или же в деревянный бочонок с ложным дном, накрывают деревянным (лучше сетчатым) кругом и придавливают грузом, чтобы яблоки не поднимались вверх. Наливают в них 6-12 л кипяченой воды с растворенными в ней 1.6–3.2 кг меда или сахара. Содержимое посуды накрывают холстом или полотном и оставляют в погребе или леднике для сбраживания.

"АНГЛИЙСКИЙ СИДР"

Кислые яблоки разрезают пополам и складывают в кучу на 24 часа или более, чтобы в них лучше развилось брожение, после чего яблоки растирают в ступках и выжимают под прессом. Полученный сок сливают в кадку и оставляют в ней на 24 часа; потом выливают в винную бочку и оставляют в ней на две недели, после чего бочку закупоривают, как следует, и оставляют ее до осени.

Осенью сидр разливают в бутылки, плотно закупоривают и осмаливают.

Нередко случается, что вследствие сильного брожения наполнявший бочку сок несколько уменьшится в количестве, тогда бочку нужно долить свежим яблочным соком, который снова производит сильное брожение, предохраняющее, впрочем, сидр от порчи и окисления.

Этот напиток можно приготовлять и с грушами, прибавляя к яблокам их 1\4 часть, но тогда приготовляют сидр в конце лета, а выбродит он в бочке не ранее мая. Во время первого брожения безопаснее только слегка закупоривать бочку, дав возможность выходить газам, образующимся при брожении. Отверстие постепенно уменьшать и, наконец, совершенно заткнуть втулкой

бочку. Если время для окончательного закупоривания будет упущено, сидр испортится вследствие потери углекислого газа. Приготовленный таким способом сидр из кислых летнего сбора яблок делается годным к употреблению не ранее, чем через 6 месяцев; приготовленный из кисловатых яблок, собираемых для хранения на зиму, сидр настаивается иногда в течении нескольких лет.

"ЯБЛОЧНЫЙ СИДР"

Яблоки размельчить вместе с сердцевинкой и кожурой. Положить эту массу в эмалированную посуду и залить тепловатой кипяченой водой из расчета 0.5 л. на 0.4 кг яблок, на каждый литр воды — по 100 гр. меда (или сахара на крайняк) и по 10 гр. дрожжей и горстку ржаных сухариков (20–30 г). Яблочная кашица должна бродить в открытом сосуде в помещении при 20–30 градусах. Желательна как можно бОльшая поверхность контакта с воздухом (то есть лучше в кастрюле, чем в банке). Хранить сосуд в темноте или прикрыть его чем-то легким и темным (я ставлю в угол шкафчика для посуды).

Первая стадия ферментации — 10 дней, при этом нужно 2–3 раза в день помешивать кашицу деревянной ложкой, затем переложить массу в марлевый мешок и отжать. Полученный сок вновь процедить, определить его кол-во и слить опять в кастрюлю. К каждому литру прибавить еще по 50-100 гр. меда (сахара), размешав его до полного растворения.

Вторая стадия — сосуд закрыть марлей, завязать и хранить в тепле до тех пор, пока жидкость не "успокоится" и не просветлеет. В среднем все стадии занимают полтора-два месяца. Потом переливаем в бутылки и используем как хотим. Хорошо для маринадов. В принципе уксус яблочный делается также, только меду туда не кладут почти. Мы в жару разбавляем сидр водичкой и пьем — очень освежающе и кисленько.

ЯБЛОКИ В КОСМЕТИКЕ

Благодаря своим свойствам яблоки оказывают лечебное влияние на кожу, освежают и омолаживают кожу лица и рук.

Для приготовления косметических масок яблоки должны быть свежими, неиспорченными. Маски из яблок полезно применять как при жирной, так и при сухой коже лица.

Яблочные маски оказывают укрепляющее действие, очищают кожу, улучшают ее цвет и делают поверхность кожи более гладкой. Под влиянием яблочного сока кожа сохраняет свежесть.

Маски из яблок содержат много необходимых коже витаминов и употребляются для улучшения питания, очищения, отбеливания и смягчения кожи. Они особенно полезны людям с вялой, дряблой, пористой и морщинистой кожей, при веснушках и пигментных пятнах. Применять их может каждый в домашних условиях.

Яблочные маски накладывают не только на лицо, но и на шею, кожа которой рано начинает увядать. Перед наложением масок из яблок кожу лица нужно очистить, а при сухой коже — сделать горячий влажный компресс. Маску можно приготовить заранее, еще до компресса. Для этого яблоки тщательно моют, очищают от кожицы, натирают на мелкой терке. Маску накладывают непосредственно на лицо или шею или смачивают кусок марли с вырезанными в ней отверстиями для глаз и носа. Смываются маски холодной водой с помощью ватного тампона. После яблочной маски еще влажную кожу смазывают смягчающим кремом.

Маски из яблок применяют 2–3 раза в неделю и даже чаще.

ЯБЛОЧНО-МОРКОВНАЯ МАСКА

Для приготовления маски яблоко, и морковь очищают, мелко натирают на мелкой терке и накладывают на лицо и шею на 20 мин. Яблочно-морковная маска хорошо увлажняет кожу. Применяется при вялой и дряблой коже.

ЯБЛОЧНО-БЕЛКОВАЯ МАСКА

Печеное яблоко и яичный белок (предварительно взбитый) смешивают и держат на лице 10–15 мин, затем смывают холодной водой, кожу лица смазывают жирным кремом. Маска применяется для жирной кожи.

МАСКА ИЗ БЕЛКА И ЯБЛОЧНОГО СОКА

1 белок смешивают с 1 столовой ложкой яблочного сока. На лице держат 10–15 мин. Эта маска содержит ценные для кожи вещества: лецитин, холестерин, витамины. Маска хорошо действует на жирную кожу.

МАСКА ИЗ ЯБЛОЧНОГО СОКА И МОЛОКА

½ стакана яблочного сока перемешивают с рисовой или миндальной мукой и 1 столовой ложкой молока. Эту кашицеобразную маску наносят на лицо и шею на 15 мин.

Применяется для любой кожи лица.

ЯБЛОЧНАЯ МАСКА ИЗ СОКА С ГЛИЦЕРИНОМ

½ стакана яблочного сока слегка разбавляют водой и добавляют ½ чайной ложки глицерина. Накладывают либо непосредственно на лицо, либо смачивают марлю. Эта маска смягчает воспаленную или обожженную на солнце кожу.

МАСКА ИЗ ЯБЛОЧНОГО СОКА

Яблочным соком намочить марлю, вырезанную в форме лица, и держать не менее 15 мин. Такая маска очень полезна для сухой кожи.

ЯБЛОЧНО-МЕДОВАЯ МАСКА

Очищенное яблоко натереть на мелкой терке и смешать с 1 столовой ложкой меда. Наложить на лицо и шею на 15–20 мин. Эта маска для сухой и нормальной кожи, омолаживает и отбеливает кожу.

ЯБЛОЧНО-МАСЛЯНАЯ МАСКА

Эта маска применяется для смягчения и лечения трещин и ссадин на коже лица, рук, особенно на губах.

Протертое яблоко смешивают с 1 чайной ложкой сливочного масла. Маску накладывают на 15–30 мин.